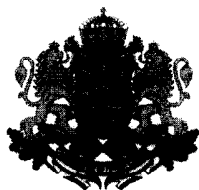


РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ



ПАТЕНТНО ВЕДОМСТВО

(19) BG

ЗАЯВКА ЗА ПАТЕНТ  
ЗА  
ИЗОБРЕТЕНИЕ

(11) 10110865A

(51) A23L 1/236  
A23L 1/0522  
A23C 19/086  
A23C 13/14  
A23L 1/0562  
A23L 1/035  
A23L 1/27  
A23L 1/10

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (21) Заявителски № 10110865<br>(22) Заявено на 21.02.2011<br>(24) Начало на действие<br>на патента от:<br><br>Приоритетни данни<br><br>(31) 20100100434 (32) 02.08.2010 (33) GR<br><br>(41) Публикувана заявка в<br>бюлетин № 4   30.04.2012<br>(45) Отпечатано на<br>(46) Публикувано в бюлетин №<br>на<br>(56) Информационни източници:<br><br>(62) Разделена заявка от рег. № |  |  |  | (71) Заявител(и):<br>YOTIS S.A. NUTRISHING PRODUCTS<br>INDUSTRY , . , 121 31 ATHENS , 128-130,<br>KIFISOU AVE., PERISTERI ( GR ) ;<br>(72) Изобретател(и):<br>LADIKOS , Dimitris . , 121 31 Athens ( GR ) ;<br>(74) Представител по индустриална<br>собственост:<br>Иван Николов Иванов , 1164 София ,<br>ул. "Митрополит Кирил Видински" 6-8, вх.8,<br>ет.2, офис 2<br><br>(86) № на PCT заявка:<br>(87) № и дата на PCT публикация: |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**(54) СЪСТАВКИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЧИЙЗКЕЙК С ПОДСЛАДИТЕЛИ, БЕЗ ЗАХАРИ, С НИСЪК ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС, С РАСТИТЕЛНИ ВЛАКНА И МЕТОД ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЧИЙЗКЕЙКА С ДОБАВЯНЕ НА ВОДА**

(57) Съставки за приготвяне на чийзкейк, които не съдържат захари, а подсладители. За приготвянето на този чийзкейк не е необходимо да се използва мляко, достатъчно е само да се добави вода. Полученият чийзкейк с подсладители не съдържа захари или други въглехидрати, които предизвикват сериозно повишаване нивото на кръвната захар, както се случва с обикновените чийзкейкове. В резултат на това, приготве ният с вода чийзкейк с подсладители има нисък гликемичен индекс (ГИ<55). В същото време готовият чийзкейк се отличава с наличие на растителни влакна (>3g/100g на продукт).

3 претенции , 0

BG 10110865A

## ОПИСАНИЕ НА ИЗОБРЕТЕНИЕТО:

### Определяне на техническия обхват на изобретението:

Изобретението се отнася до съставки за приготвяне на чийзкейк, които се състоят от:

- едно пакетче смес на прах за приготвяне на крема на чийзкейка
- едно пакетче с натрошени бисквити
- едно пакетче с течна плодова глазура

Крайният продукт, приготвян с вода, не съдържа захари съгласно определението на Приложение I на Регламент 1924/2006/ЕО «Хранителни и здравни изисквания за храните». Новият продукт, приготвян с вода, е източник на растителни влакна и има по-малко мазнини в сравнение с един обикновен чийзкейк. Новият продукт, приготвян с вода, се отличава като продукт с нисък гликемичен индекс съгласно метода, описан в наръчника “Carbohydrates in Human Nutrition”, 1998, FAO, Food and Nutrition Paper – 66, Chapter 4).

Основното химическо вещество, което се среща в захарите са въглехидратите. Кръвната захар се увеличава при консумацията на въглехидрати. Повишената кръвна захар създава в човешкото тяло нежелани състояния и седи в основата на много заболявания. Естествената реакция на организма при повишаването на кръвната захар е отделянето на инсулин от панкреаса. Инсулинът възстановява нормалното ниво на захар в кръвта.

Но човешкият организъм, поради нарушения в метаболизма, не е винаги в състояние да възстанови нивото на захарта в нормалните граници, което се нарича в съвременната литература метаболитен синдром. Това се дължи на две причини:

- ✓ Неотделянето на инсулин поради разрушаване на бета-клетките на панкреаса. Това явление е познато като захарен диабет тип I.
- ✓ Недостатъчното отделяне на инсулин от панкреаса и/или намалена чувствителност на клетките към инсулина (инсулинова резистентност) в резултат на което клетките в човешкия организъм не усвояват захарта и тя

постъпва в кръвообращението. Това явление е познато като захарен диабет тип II.

Сред захарите, които има в сладкишите е захарта (дизахарид), използвана за подсладяне и лактозата, поради използването на мляко при приготвянето на сладкиши. Освен съдържанието на захариди, млякото придава цялостен вкус на продукта заради мазнините, които съдържа.

Най-често като заместители на захарта се използват полиоли и intensive sweeteners (интензивни, изкуствени подсладители). От полиолите много разпространени са ксилитолът и малтитолът, известни с ниската си калоричност, наподобяващи на вкус захарта и затова, че не са вредни за зъбите. От intensive sweeteners разпространени са аспартамът и сукралозата, известни с това, че нямат калории и придават много по-голяма сладост в сравнение със захарта.

Сред съставките на млякото са мазнините, захарите – главно лактоза и протеини, които се разделят на суроватъчни протеини и казеини. На пазара се срещат суроватъчни концентрати или изолати с минимално или никакво съдържание на лактоза (напр. Whey Protein Concentrate или Whey Protein Isolate).

Във връзка с горепосоченото за глюкозата и инсулина в кръвта, секрецията на инсулин, съгласно международната литература, е по-силна при приемането на протеини, тъй като протеините засилват функцията на панкреаса. В резултат на това се намалява кръвната захар. Става ясно, че млечните протеини са една допустима съставка, но не и лактозата.

Важна роля в храненето на човека играят и растителните влакна. Растителните влакна се делят на разтворими и неразтворими. Разтворимите влакна се преработват в организма, давайки енергия при изгарянето им, докато неразтворимите минават през тънките черва, улеснявайки движението и редовното изпразване на червата и се отделят с изпражненията.

Новият състав на чийзкейк с подсладители цели да се сведе до минимум повишаването на кръвната захар. Затова този хранителен продукт е с нисък гликемичен индекс.

Гликемичният индекс се определя като процентите на площта под кривата, определяща количеството глюкоза в изследвания хранителен продукт спрямо площта под кривата, определяща количеството на един хранителен продукт за период от време 120 минути от консумацията на изследвания продукт ("Carbohydrates in Human Nutrition", 1998, FAO, Food and Nutrition Paper – 66, Chapter 4 и ISO/FDIS 26642 – Food products -- Determination of the glycaemic index (GI) and recommendation for food classification).

#### **Предшестващо състояние:**

Всички смеси за чийзкейк, които са на пазара в момента съдържат захар, имат много ниско съдържание на растителни влакна, високо съдържание на мазнини, а за приготвянето на чийзкейка е необходимо да се добави мляко.

Млякото съдържа високи стойности на лактоза, приблизително 5,2% в пълномасленото мляко (3,5% масленост). Лактозата е дизахарид (галактоза и глюкоза), който покачва нивото на кръвната захар.

Също така, захарта е кристалната захароза, която е дизахарид (глюкоза и фруктоза), който също покачва нивото на кръвната захар.

Тъй като всички съществуващи смеси за приготвяне на чийзкейк съдържат захар и тъй като за приготвянето на чийзкейка е необходимо да се добави мляко, съдържанието на глюкоза в кръвта след консумацията на тези продукти е повишена поради наличието на захари.

Освен това, при всички чийзкейкове, които се приготвят от съществуващите смеси за чийзкейк, съдържанието на мазнини е много високо, тъй като съветът е продуктите да се приготвят с пълномаслено мляко (3,5% масленост).

Последните два недостатъка на съществуващите продукти имат отрицателно въздействие върху здравето, превръщайки трайно един сладкиш в нездравословен хранителен продукт.

За улеснение при разбирането на изобретението се посочват следните определения:

*Захари:* всички монозахариди и дизахариди, съдържащи се в храните с изключение на полиалкохолите (Директива 90/496/ЕО във връзка с правилата за обозначение на храните относно хранителните им свойства). Забележка: горното определение включва и кристалната захар (сукроза).

*Подсладители:* хранителни добавки съгласно посоченото в Дир.94/35/ЕО на Европейския парламент и Съвета от 30 юни 1994 за подсладителите, предназначени за употреба в храните.

*Хранителни/ ядивни влакна:* въглехидратни полимери с три или повече мономери, които не се смилат и абсорбират от тънките черва в човешкия организъм и спадат към следните категории:

- ядивни въглехидратни полимери, естествено съдържащи се в консумираната храна
- ядивни въглехидратни полимери, получени от суровини на храни чрез физични, ензимни или химични средства, които имат благоприятен ефект върху организма, потвърден от общоприети научни доказателства
- ядивни синтетични въглехидратни полимери, които имат благоприятен ефект върху организма, потвърден от общоприети научни доказателства (Директива 100/2008/ЕО, за изменение на директива 90/496/ЕО във връзка с правилата за хранителната информация на етикетите на храните, относно препоръчаните дневни дози, коефициентите на превръщане в енергийна стойност и определенията).

*Без захари:* крайният продукт съгласно указанията на производителя не съдържа повече от 0,5 g захари на 100 g или 100 ml. (Наредба 1924/2996/ЕО за хранителни и здравни изисквания и обозначението им върху храните).

*Източник на хранителни влакна:* крайният продукт съгласно указанията на производителя съдържа поне 3 g ядивни влакна на 100 g или поне 1,5 g ядивни влакна на 100 kcal (Наредба 1924/2996/ЕО за хранителни и здравни изисквания и обозначението им върху храните).

*Гликемичен индекс:* процентите на площта под кривата, определяща количеството глюкоза в изследвания хранителен продукт спрямо площта под кривата, определяща количеството на един хранителен продукт за период от време 120 минути от консумацията на изследвания продукт ("Carbohydrates in Human Nutrition", 1998, FAO, Food and Nutrition Paper – 66, Chapter 4).

*Нисък гликемичен индекс:* Гликемичен индекс по-малък от 55. (ISO/CD 26642: 2007, Food products - Determination of the glycemic index (GI) and relevant classification).

Новата смес за чийзкейк е готова за употреба с вода, тъй като вече съдържа съответните технологични характеристики на млякото, така че крайният продукт е равностоеен по органолептични свойства на смесите, приготвяни с мляко.

Чийзейкът, който се приготвя от новата смес за чийзкейк, съгласно указанията за употреба с вода, не съдържа захари според определението на предишната точка.

Чийзейкът, приготвян с новата смес за чийзкейк е хранителен продукт с нисък гликемичен индекс. По-точно, според измерване от Университета в Sydney, гликемичният индекс на крайния продукт е 49.

### **Същност на изобретението**

От съществуващата смес за чийзкейк е премахната захарта. Захарта в един хранителен продукт предизвиква усещане за сладост, но и усещане за обем при сдъвкване. За заместване на захарта по сладост са използвани подсладящи

вещества полиоли (ксилитол, малтитол) и интензивен подсладител – сукралоза, а за заместване на усещането за обем са използвани декстрини. Декстрините в житните храни са характерни с наличието на хранителни растителни влакна.

От млякото на прах са извлечени протеините, премахвайки от сместа мазнините като е използвано минимално количество лактоза. От млечните протеини са използвани суроватъчните протеини, добавени под формата на прах в продукта.

Подробно, съдържанието на сместа за чийзкейк е следното:

**Смес за крема на чийзкейка:** Подсладители (ксилитол, сукралоза), Модифицирано нишесте, Декстрини, Сирене на прах, Млечни протеини, Растителни мазнини, Желатин, Малтодекстрин, Стабилизатори, Емулгатори, Сол, Аромати, Лимонена киселина, Лактоза, Оцветител.

**Бисквитен блат:** Брашно, Маргарин, Нишесте, Подсладители (ксилитол, малтитол), Декстрини, Вода, Набухватели, Аромати, Сол.

**Плодова глазура:** Вода, Подсладители (ксилитол, малтитол), Плодове, Модифицирано нишесте, Лимонена киселина, Калиев сорбат, Аромат, Оцветител.

Това съдържание се получава от характерните пропорции на съставките: (1) на сместа за крема на чийзкейка, (2) на бисквитения блат и (3) на плодовата глазура. По-точно, имаме следното съдържание:

| <b>1. Съдържание на сместа за крема на чийзкейк с подсладители</b> | <b>Процент (%)</b> |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Подсладители (ксилитол, сукралоза)                                 | 25-35              |
| Модифицирано нишесте                                               | 15-25              |
| Декстрини                                                          | 15-25              |
| Сирене на прах                                                     | 5-10               |
| Желатин                                                            | 4-10               |
| Млечни протеини                                                    | 5-10               |
| Растителни мазнини                                                 | 2-6                |
| Малтодекстрин                                                      | 2-5                |
| Стабилизатори                                                      | 2-5                |
| Емулгатори                                                         | 0,01-2             |
| Сол                                                                | 0,01-2             |
| Аромати                                                            | 0,01-2             |
| Лимонена киселина                                                  | 0,01-2             |
| Лактоза                                                            | 0,01-2             |
| Оцветител                                                          | 0,01-2             |

Горната смес се разбърква на сухо и се пакетира. Всяко пакетче е с нетно тегло 80-250gr.

| <b>2. Съдържание на бисквитения блат</b> | <b>Процент (%)</b> |
|------------------------------------------|--------------------|
| Брашно                                   | 25-60              |
| Маргарин                                 | 15-30              |
| Нишесте                                  | 15-30              |
| Подсладители (ксилитол, малтитол)        | 8-15               |
| Декстрини                                | 4-15               |
| Вода                                     | 3-10               |
| Набухватели                              | 0,01-2             |
| Аромати                                  | 0,01-2             |
| Сол                                      | 0,01-2             |

Горната смес се разбърква, оформя се и се пече във фурна, след което се натрошава и пакетира. Всяко пакетче е с нетно тегло 80-250gr.

| <b>3. Съдържание на плодовата глазура</b> | <b>Процент (%)</b> |
|-------------------------------------------|--------------------|
| Вода                                      | 35-60              |
| Подсладители (ксилитол, малтитол)         | 25-35              |
| Плод                                      | 15-25              |
| Нишесте                                   | 2-10               |
| Лимонена киселина                         | 0,01-2             |
| Консервант                                | 0,01-2             |
| Аромат                                    | 0,01-2             |
| Оцветител                                 | 0,01-2             |

Горните съставки се разбъркват в казан, варят се и се пакетират. Всяко пакетче е с нетно тегло 80-250gr.

Всички горепосочени съставки в сухия си вид както се съдържат в сместа имат общо следното процентно съотношение:

| Съдържание на сместа за чийзкейк с подсладители | Процент (%) |
|-------------------------------------------------|-------------|
| Подсладители (ксилитол, малтитол, сукралоза)    | 20-30       |
| Вода                                            | 15-30       |
| Брашно                                          | 10-20       |
| Плод                                            | 6-15        |
| Декстрини                                       | 4-10        |
| Модифицирано нишесте                            | 4-10        |
| Маргарин                                        | 4-10        |
| Нишесте                                         | 3-7         |
| Сирене на прах                                  | 1-5         |
| Желатин                                         | 1-5         |
| Млечни протеини                                 | 1-5         |
| Растителни мазнини                              | 1-5         |
| Малтодекстрин                                   | 1-5         |
| Стабилизатори                                   | 1-5         |
| Емулгатори                                      | 0,1-1       |
| Сол                                             | 0,1-1       |
| Аромати                                         | 0,1-1       |
| Лимонена киселина                               | 0,1-1       |
| Оцветители                                      | 0,01-0,1    |
| Набухватели                                     | 0,01-0,1    |
| Консервант                                      | 0,01-0,1    |
| Лактоза                                         | 0,01-0,1    |

Крайнният продукт се получава по следния начин:

За приготвянето на основата на чийзкека разтопяваме в една тенджерка 35-55g маргарин. След като се разтопи маргаринът, отдръпваме от огъня тенджерата и прибавяме съдържанието на пакетчето с натрошените бисквити за блатата. Разбъркваме докато маргаринът попие в бисквитите. Изсипваме сместа във форма, разстиламе равномерно и слагаме в хладилник за няколко минути.

След това разбиваме с миксер за 2-6 минути съдържанието на пакетчето с крема за чийзкейк с 350-600g вода. Изсипваме крема върху блатата. След това изливаме плодовата глазура отгоре и слагаме сладкиша в хладилника.

Крайният продукт има следното съдържание:

| Готов чийзкейк                              | Процент (%) |
|---------------------------------------------|-------------|
| Вода                                        | 40-60       |
| Подсладител (ксилитол, малтитол, сукралоза) | 5-20        |
| Брашно                                      | 2-10        |
| Плод                                        | 2-10        |
| Декстрини                                   | 3-6         |
| Модифицирано нишесте                        | 2-5         |
| Маргарин                                    | 5-10        |
| Нишесте                                     | 1-5         |
| Сирене на прах                              | 1-5         |
| Желатин                                     | 0,1-1       |
| Млечни протеини                             | 0,1-1       |
| Растителни мазнини                          | 0,1-1       |
| Малтодекстрин                               | 0,1-1       |
| Стабилизатори                               | 0,1-1       |
| Емулгатори                                  | 0,1-1       |
| Сол                                         | 0,1-1       |
| Аромати                                     | 0,1-1       |
| Лимонена киселина                           | 0,01-0,1    |
| Оцветители                                  | 0,01-0,1    |
| Лактоза                                     | 0,01-0,1    |
| Консервант                                  | 0,01-0,1    |
| Набухватели                                 | 0,01-0,1    |

Готовият продукт има следните хранителни качества:

| СРЕДЕН АНАЛИЗ     | На 100 гр. ГОТОВ ПРОДУКТ * |
|-------------------|----------------------------|
| Енергия           | 140-220kcal                |
| Протеини          | 2-4g                       |
| Въглехидрати      | 18-23g                     |
| От които захари   | <0,5g                      |
| Мазнини           | <9g                        |
| Хранителни влакна | >3g                        |
| Натрий            | <200mg                     |

\*приготвен според горните указания.

ПАТЕНТЪТ ПРЕТЕНЦИИ:

**Претенция 1:**

Съставки за приготвяне на чийзкейк като краен продукт, с подсладители, без захар, с нисък гликемичен индекс и растителни влакна, които включват: едно пакетче смес на прах за приготвяне на крема на чийзкейка; едно пакетче с натрошени бисквити за блата; едно пакетче с течна плодова глазура;

характеризиращи се с ова, че:

(А) сместа на прах за приготвяне на крема на чийзкейка има следния състав:

| 1. Съдържание на сместа за крема на чийзкейк с подсладители | Процент (%) |
|-------------------------------------------------------------|-------------|
| Подсладители (ксилитол, сукралоза)                          | 25-35       |
| Модифицирано нишесте                                        | 15-25       |
| Декстрини                                                   | 15-25       |
| Сирене на прах                                              | 5-10        |
| Желатин                                                     | 4-10        |
| Млечни протеини                                             | 5-10        |
| Растителни мазнини                                          | 2-6         |
| Малтодекстрин                                               | 2-5         |
| Стабилизатори                                               | 2-5         |
| Емулгатори                                                  | 0,01-2      |
| Сол                                                         | 0,01-2      |
| Аромати                                                     | 0,01-2      |
| Лимонена киселина                                           | 0,01-2      |
| Лактоза                                                     | 0,01-2      |
| Оцветител                                                   | 0,01-2      |

(Б) бисквитеният блат има следното съдържание:

| 2. Съдържание на бисквитения блат | Процент (%) |
|-----------------------------------|-------------|
| Брашно                            | 25-60       |
| Маргарин                          | 15-30       |
| Нишесте                           | 15-30       |
| Подсладители (ксилитол, малтитол) | 8-15        |
| Декстрини                         | 4-15        |
| Вода                              | 3-10        |
| Набухватели                       | 0,01-2      |
| Аромати                           | 0,01-2      |
| Сол                               | 0,01-2      |

(В) течната плодова глазура има следния състав:

| 3. Съдържание на плодовата глазура | Процент (%) |
|------------------------------------|-------------|
| Вода                               | 35-60       |
| Подсладител (ксилитол, малтитол)   | 25-35       |
| Плод                               | 15-25       |
| Нишесте                            | 2-10        |
| Лимонена киселина                  | 0,01-2      |
| Консервант                         | 0,01-2      |
| Аромат                             | 0,01-2      |
| Оцветител                          | 0,01-2      |

(Г) общо всички съставки имат следното съдържание:

| Съдържание на сместа за чийзкейк с подсладител | Процент (%) |
|------------------------------------------------|-------------|
| Подсладител (ксилитол, малтитол, сукралоза)    | 20-30       |
| Вода                                           | 15-30       |
| Брашно                                         | 10-20       |
| Плод                                           | 6-15        |
| Декстрини                                      | 4-10        |
| Модифицирано нишесте                           | 4-10        |
| Маргарин                                       | 4-10        |
| Нишесте                                        | 3-7         |
| Сирене на прах                                 | 1-5         |
| Желатин                                        | 1-5         |
| Млечни протеини                                | 1-5         |
| Растителни мазнини                             | 1-5         |
| Малтодекстрин                                  | 1-5         |
| Стабилизатори                                  | 1-5         |
| Емулгатори                                     | 0,1-1       |
| Сол                                            | 0,1-1       |
| Аромати                                        | 0,1-1       |
| Лимонена киселина                              | 0,1-1       |
| Оцветители                                     | 0,01-0,1    |
| Набухватели                                    | 0,01-0,1    |
| Консервант                                     | 0,01-0,1    |
| Лактоза                                        | 0,01-0,1    |

### Претенция 2:

Метод за приготвяне на краен продукт – чийзкейк с подсладители, без захар, с нисък гликемичен индекс и растителни влакна, характеризиращ се с това, че разбъркването на съдържанието на отделните пакетчета от претенция 1 е с вода, като за приготвянето на основата на чийзкека разтопяваме в една тенджерка 35-55g маргарин; след като се разтопи маргаринът, отдръпваме от огъня тенджерата и прибавяме съдържанието на пакетчето с натрошените бисквити от претенция 1; разбъркваме докато маргаринът попие в бисквитите, изсипваме сместа във форма, разстиламе равномерно и поставяме в хладилник за няколко минути; след това разбиваме с миксер за 2-6 минути с 350-600g вода съдържанието на пакетчето с крема за чийзкейк от претенция 1; изсипваме крема върху блата. След това изливаме плодовата глазура от претенция 1 отгоре и слагаме сладкиша в хладилника.

### Претенция 3:

Чийзкейк с подсладители, без захари, с нисък гликемичен индекс и растителни влакна, който се приготвя съгласно горните искания, характеризиращ се със състав:

| Готов чийзкейк                               | Процент (%) |
|----------------------------------------------|-------------|
| Вода                                         | 40-60       |
| Подсладители (ксилитол, малтитол, сукралоза) | 5-20        |
| Брашно                                       | 2-10        |
| Плод                                         | 2-10        |
| Декстрини                                    | 3-6         |
| Модифицирано нишесте                         | 2-5         |
| Маргарин                                     | 5-10        |
| Нишесте                                      | 1-5         |
| Сирене на прах                               | 1-5         |
| Желатин                                      | 0,1-1       |
| Млечни протеини                              | 0,1-1       |
| Растителни мазнини                           | 0,1-1       |
| Малтодекстрин                                | 0,1-1       |
| Стабилизатори                                | 0,1-1       |
| Емулгатори                                   | 0,1-1       |
| Сол                                          | 0,1-1       |
| Аромати                                      | 0,1-1       |
| Лимонена киселина                            | 0,01-0,1    |
| Оцветители                                   | 0,01-0,1    |
| Лактоза                                      | 0,01-0,1    |
| Консервант                                   | 0,01-0,1    |
| Набухватели                                  | 0,01-0,1    |