



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) **ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

(21)(22) Заявка: 2014103313, 02.07.2012

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
02.07.2012

Дата регистрации:
23.01.2017

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
06.07.2011 EP 11172831.7

(43) Дата публикации заявки: 20.08.2015 Бюл. № 23

(45) Опубликовано: 23.01.2017 Бюл. № 3

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на
национальной фазе: 06.02.2014

(86) Заявка РСТ:
US 2012/045196 (02.07.2012)

(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2013/006530 (10.01.2013)

Адрес для переписки:
119019, Москва, Гоголевский бульвар, 11, этаж
3, Гоулингз Интернэшнл Инк., Лыу Т.Н.

(72) Автор(ы):

**ВИРС Майкл (DE),
ГУСТАВ Торстен (GB),
ОЗМУТЛУ Озлем (DE)**

(73) Патентообладатель(и):

КРАФТ ФУДС Р & Д, ИНК. (US)

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: WO 94/04046 A1, 03.03.1994. RU
2041640 C1, 20.08.1995. DE 19830258 A1,
13.01.2000. FR 2539670 A, 27.07.1984.

(54) **СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ**

(57) **Формула изобретения**

1. Способ получения кондитерского изделия, включающий стадии:
 - (i) герметизация незатвердевшего шоколада внутри первичной упаковки, которая находится в непосредственном взаимодействии с шоколадом; и
 - (ii) погружение первичной упаковки, содержащей незатвердевший шоколад, в жидкость, характеризующуюся температурой ниже температуры затвердевания шоколада для того, чтобы осуществить затвердевание шоколада; причем первичная упаковка является непроницаемой для шоколада и жидкости.
2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что шоколад содержит темперированный шоколад.
3. Способ по п. 1 или 2, отличающийся тем, что первичная упаковка содержит полимер.
4. Способ по п. 3, отличающийся тем, что первичная упаковка содержит по меньшей мере одно из поливинилхлорида, полиэтилентерефталата и полипропилена.

5. Способ по любому из пп. 1, 2 или 4, отличающийся тем, что первичную упаковку герметизируют на стадии (i) при помощи ультразвуковой сварки или тепловой сварки.

6. Способ по любому из пп. 1, 2 или 4, отличающийся тем, что первичная упаковка включает в себя фасонную часть, в результате чего на стадии (ii) находящийся в ней шоколад затвердевает в заранее определенной форме.

7. Способ по п. 6, отличающийся тем, что фасонная часть включает в себя несколько полостей, в которых на стадиях (i) и (ii) находится шоколад.

8. Способ по любому из пп. 1, 2 или 4, отличающийся тем, что первичная упаковка не характеризуется заранее заданной формой и способна соответствовать форме по меньшей мере части незатвердевшего шоколада.

9. Способ по п. 8, отличающийся тем, что вызывают вибрацию герметизированного внутри первичной упаковки шоколада для того, чтобы придать форму указанному шоколаду.

10. Способ по любому из пп. 1, 2, 4, 7 или 9, отличающийся тем, что незатвердевший шоколад, герметизированный в первичной упаковке, формуют с приданием заранее заданной формы, и с этой заранее заданной формой его погружают в жидкость.

11. Способ по любому из пп. 1, 2, 4, 7 или 9, отличающийся тем, что первичная упаковка характеризуется максимальной толщиной стенки, составляющей 0,5 мм.

12. Способ по любому из пп. 1, 2, 4, 7 или 9, отличающийся тем, что температура жидкости на стадии (ii) составляет 5-16°C.

13. Способ по п. 12, отличающийся тем, что температура жидкости составляет 10-15°C.

14. Способ по любому из пп. 1, 2, 4, 7, 9 или 13, отличающийся тем, что на стадии (ii) содержащую шоколад первичную упаковку погружают в жидкость не более чем на 2 мин.

15. Способ по любому из пп. 1, 2, 4, 7, 9 или 13, отличающийся тем, что включает дополнительную стадию формирования вторичной упаковки поверх первичной упаковки, содержащей затвердевший шоколад.