



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ФОРМУЛА ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21)(22) Заявка: 2015138516, 09.09.2015

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
09.09.2015Дата регистрации:
02.05.2017

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 09.09.2015

(43) Дата публикации заявки: 15.03.2017 Бюл. № 8

(45) Опубликовано: 02.05.2017 Бюл. № 13

Адрес для переписки:

428018, Чебоксары, а/я 22, Шалуновой Н.Б.

(72) Автор(ы):

Иванова Татьяна Валерьевна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Иванова Татьяна Валерьевна (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU 2477962 C1, 27.03.2013. RU
2278525 C2, 27.06.2006. RU 2152728 C1,
20.07.2000. US 7811621 B2, 12.10.2010.

(54) Конфета

(57) Формула изобретения

1. Конфета, представляющая собой корпус, состоящий из оболочки, выполненной из молочной тянущейся массы, содержащей сгущенное молоко с сахаром, жировой компонент, сахар-песок, ароматизатор, моноглицериды, сорбитол, соль пищевую, патоку, и начинки, выполненной из сливочной пралиновой конфетной массы, состоящей из жирового компонента и полуфабриката сливочной пралиновой массы, изготовленной из молочного компонента, жирового компонента, лецитина, ароматизатора, сахара-песка, отличающаяся тем, что молочная тянущаяся масса дополнительно содержит глицерин и пищевую добавку DUB SE 5S, а в качестве жирового компонента содержит жир кондитерский, при этом начинка в качестве жирового компонента содержит жир кондитерский, а полуфабрикат сливочной пралиновой массы для изготовления начинки дополнительно содержит лактозу, в качестве молочного компонента - концентрат молочного белка "Сгущенное молоко" и сухое обезжиренное молоко, в качестве жирового компонента содержит жир кондитерский и жир специального назначения SDS, в качестве ароматизатора - ванилин при следующем соотношении компонентов полуфабриката сливочной пралиновой массы в мас. %:

Сухое обезжиренное молоко	34,16-35,09
Жир специального назначения SDS	17,84-19,32
Лактоза	8,12-9,04
Жир кондитерский	3,04-3,27
Лецитин	0,31-0,34
Концентрат молочного белка "Сгущенное молоко"	0,31-0,34
Ванилин	0,05-0,06
Сахар-песок	остальное

2. Конфета по п 1, отличающаяся тем, что начинка и оболочка корпуса конфеты находятся в соотношении 1:1.

3. Конфета по п. 1 отличающаяся тем, что молочная тянущаяся масса содержит сгущенное молоко с сахаром, патоку, жир кондитерский, сорбитол, глицерин, моноглицериды, соль пищевую, пищевую добавку DUB SE 5S, ароматизатор, сахар-песок при следующих соотношениях компонентов молочной тянущейся массы в мас. %:

Сгущенное молоко с сахаром	32,87 или 33,59 или 33,98
Патока	16,08-17,56
Жир кондитерский	10,85-11,97
Сорбитол	7,04-7,76
Глицерин	2,24-2,75
Моноглицериды	0,67-0,92
Соль пищевая	0,57-0,92
Пищевая добавка DUB SE 5S	0,35-0,41
Ароматизатор	0,08-0,09
Сахар-песок	остальное

4. Конфета по п. 1, отличающаяся тем, что начинка содержит жир кондитерский и полуфабрикат сливочной пралиновой массы при следующих соотношениях компонентов начинки в мас. %:

Жир кондитерский	11,0-12,0
Полуфабрикат сливочной пралиновой массы	88,0-89,0

5. Конфета по п. 1, отличающаяся тем, что корпус дополнительно покрыт глянецвателем в количестве 0,18-0,2 мас. % от общей массы готового изделия.

R U 2 6 1 8 1 0 0 C 2

R U 2 6 1 8 1 0 0 C 2