

(19)



**Евразийское  
патентное  
ведомство**

(21) **202091660** (13) **A1**

(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОЙ ЗАЯВКЕ**

(43) Дата публикации заявки  
2021.11.30

(51) Int. Cl. *A23G 1/40* (2006.01)  
*A23G 1/48* (2006.01)

(22) Дата подачи заявки  
2020.05.15

---

(54) **СОСТАВ И СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШОКОЛАДА**

---

(96) **KZ2020/030 (KZ) 2020.05.15**

(71)(72) Заявитель и изобретатель:  
**КОЖАМКУЛОВ БЕКБОЛАТ  
АНЕТОВИЧ (KZ)**

---

(57) Изобретение относится к шоколаду без использования рафинированного сахара, содержащему в качестве подслащивающего ингредиента только финики и другие аналогичные продукты. Шоколад при этом не имеет поседения и имеет лучшие вкусовые качества. Целью настоящего изобретения является создание шоколада с улучшенными питательными свойствами шоколада благодаря составу шоколада и главного компонента - фиников. Финики содержат кладезь витаминов, макро- и микроэлементов, минералов, незаменимых аминокислот. Финик - низкокалорийный сухофрукт. Финики признаны современной медициной для включения их в рацион для всестороннего улучшения здоровья. Это достигается путем отдельной подготовки какао-ингредиентов и дополнительных ингредиентов в зависимости от рецептуры вида шоколада, который включает в себя конширование и темперирование, и сладкой основы фиников, и дальнейшего смешивания двух составляющих шоколада, их охлаждения и разлива в контролируемых условиях.

**A1**

**202091660**

**202091660**

**A1**

## **Состав и способ изготовления шоколада**

**Автор: Кожамкулов Бекболат Анетович**

### **Описание заявки**

#### **Область техники**

Настоящее изобретение относится к шоколаду без использования рафинированного сахара, содержащий в качестве подслащивающего ингредиента только финики и другие аналогичные продукты.

Настоящее изобретение относится к способу и технологии изготовления шоколада без сахара. Вместо рафинированного сахара в качестве подслащивающего компонента шоколад содержит только финики и другие аналогичные продукты. Это база шоколада на основе подслащивающего компонента фиников, и на этой базе шоколада можно добавлять различные компоненты: овсяную муку, различные виды безглютеновой муки, различные орехи, семена, гречишный чай, японский чай матча, порошкообразные сублимированные, сушеные ягоды, специи, органические масла и другие.

Настоящее изобретение шоколада имеет в рецептуре какао продуктов от 25% и выше.

Также настоящее изобретение относится к способу изготовления пралине и других аналогичных шоколадных изделий.

#### **Уровень техники**

При изучении соответствующей литературы известен патент RU№2524059, в котором в шоколад добавлены финики в качестве подслащивающего ингредиента, к финикам добавляют воду и мед. В этом патенте делают отдельно две массы, шоколадную и сладкую. Сладкая основа изготавливается так: берут очищенные финики, заливают водой, добавляют мед,

перемешивают, далее перемешивают с шоколадной массой, при этом соотношение компонентов такое: какао продукты 70-75%, финики 10-15%, вода 5-10%, мед 5-10%. В этом патенте есть недостаток — добавление воды, что увеличивает содержание влаги в шоколаде. Шоколад с добавлением воды может негативно влиять на свойства шоколада, а именно снижает температуру плавления шоколада и его термостойкость, может появляться поседение шоколада, влияет на реологические и вкусовые свойства шоколада. Кроме того в шоколад по этому патенту добавляют мед, который добавляет общее содержание воды в шоколаде. Также этот шоколад с добавлением меда может иметь аллергическое воздействие на людей с аллергией.

Поиск, выполненный по данным предшествующего уровня техники, не выявил шоколад, содержащий в качестве подслащающего ингредиента только фиников, при котором шоколад имеет гладкую поверхность без поседения с лучшими вкусовыми качествами.

В результате, из-за вышеупомянутых недостатков способа изготовления и состава шоколада необходимо улучшение предшествующего уровня техники.

### **Цель изобретения**

Настоящее изобретение относится к шоколаду, в составе которого используются только финики и иные полезные сухофрукты в качестве подслащающего ингредиента, устраняющему все недостатки и вносящему преимущества в шоколад.

Главной целью настоящего изобретения является создание шоколада с использованием вместо рафинированного сахара или других подслащающих компонентов только фиников и иных полезных сухофруктов. При этом шоколад не имеет поседения и имеет лучшие вкусовые качества.

Также целью изобретения является устранение недостатков шоколада, когда в составе содержится вода или мед, в составе которого тоже есть вода. И это влияет на физические и вкусовые характеристики шоколада, как в вышеупомянутом ранее патенте.

Еще одной целью настоящего изобретения является создание шоколада с улучшенными питательными свойствами шоколада, благодаря составу шоколада и главного компонента фиников. Финики содержат кладезь витаминов, макро- и микро- элементов, минералов, незаменимых аминокислот. Финик низкокалорийный сухофрукт. Финики признаны современной медициной для включения их в рацион для всестороннего улучшения здоровья.

Для достижения вышеупомянутых целей представлен способ получения шоколада, который включает несколько стадий:

- 1) приготовление шоколадной массы путем смешивания какао продуктов таких как какао масло, какао порошок; или какао масла, какао порошка и различных орехов и семян (которые были предварительно измельчены в тягучую массу)/или сушеных ягод в порошкообразном состоянии; или конширование какао бобов с какао маслом; или какао масла, кокосовой муки/ другой муки/ягод в порошкообразном состоянии; или какао масла, какао порошка, кокосовой муки/другой муки/ягод в порошкообразном состоянии — с дополнительными добавками. Далее производится темперирование шоколадной массы;
- 2) приготовление сладкой основы — очищение фиников от косточек и кожуры, и доведение их до пастообразного состояния;
- 3) смешивание двух составляющих шоколада — шоколадной и сладкой основ;
- 4) охлаждение шоколада, разлитого в формы.

## **Подробное описание изобретение**

В первом варианте использования осуществления настоящего изобретения рассматривается использование базового шоколада, в котором главными ингредиентами являются финики, какао масло, какао порошок. Могут быть различные дополнительные добавки как корица, имбирь, органические масла, ваниль, специи в незначительном количестве и другие добавки.

Способ получения шоколада в первом варианте настоящего изобретения включает:

- 1) смешивание какао масла, какао порошка до однородного состояния; на этой стадии могут добавляться различные добавки, как корица или другие;
- 2) подготовка фиников: очищение от косточек и кожуры, и доведение их до пастообразного состояния;
- 3) темперирование шоколадной массы;
- 4) однородное смешение темперированной шоколадной массы с подготовленной массой фиников;
- 5) охлаждение шоколада, разлитого в формы.

Во втором варианте использования шоколада осуществления настоящего изобретения рассматривается использование шоколада, в котором главными ингредиентами являются финики, какао масло, какао порошок, различные орехи или семена в пастообразном состоянии/или сушеные ягоды в порошкообразном состоянии. Дополнительными ингредиентами могут быть корица, имбирь, ваниль, различные органические масла в незначительном количестве.

Способ получения шоколада во втором варианте настоящего изобретения включает:

- 1) орехи или семена/или ягоды подготавливают, промывают, сушат при 45 градусах, доводят в соответствующих приборах до

пастообразного/порошкообразного состояния; на этой стадии могут добавляться различные дополнительные добавки, как корица или другие;

2) смешивание какао масла, какао порошка, орехов или семян в пастообразном состоянии/или сушеных ягод в порошкообразном состоянии до однородного состояния;

3) подготовка фиников: очищение от косточек и кожуры, и доведение их до пастообразного состояния;

4) темперирование шоколадной массы;

5) однородное смешивание темперированной шоколадной массы с подготовленной массой фиников;

6) охлаждение шоколада, разлитого в формы.

В третьем варианте настоящего изобретения рассматривается использование горького шоколада, в котором главными и основными ингредиентами являются какао бобы и финики. Может быть основой шоколада для других видов или вкусов шоколада при условии добавления орехов в пастообразном состоянии, сушеных ягод в порошкообразном состоянии, безглютеновой муки/чая матча/гречишного чая, органических масел, специй и так далее.

Способ получения шоколада в третьем варианте настоящего изобретения включает:

1) сырые какао бобы очищают от примесей, перемалывают на мельнице до получения какао массы; к какао массе добавляют какао масло и смешивают до однородного состояния; конширование и хранение шоколада от 1 до 3 месяцев;

2) подготовка фиников: очищение от косточек и кожуры, и доведение их до пастообразного состояния;

3) смешивание шоколадной массы и подготовленных фиников в пастообразном состоянии, на этом этапе можно добавить незначительные добавки, органические масла, и далее темперирование этой массы;

4) охлаждение шоколада, разлитого в формы.

В четвертом варианте настоящего изобретения рассматривается использование белого шоколада, в котором главными ингредиентами являются финики, какао масло, кокосовая мука/другая мука/сушеные ягоды в порошкообразном состоянии/гречишный чай/матча и/или орехи, семена в пастообразном состоянии. Могут быть дополнительные ингредиенты в незначительном количестве.

В пятом варианте настоящего изобретения рассматривается использование молочного шоколада, в котором главными ингредиентами являются финики, какао масло, какао порошок, кокосовая мука/другая мука/сушеные ягоды в порошкообразном состоянии/гречишный чай/матча и/или орехи, семена в пастообразном состоянии. Могут быть дополнительные ингредиенты в незначительном количестве.

Сырьевой материал	Доступное количество по весу в шоколаде, подслащенным фиником (%)				
	1 вариант шоколад базовый	Шоколад с орехами или семенами	Шоколад из какао бобов горький	Белый шоколад	Молочный шоколад
Финики	29-62,5				
Какао масло	17,5-28				
Какао порошок	0-14				
Орехи или семена	0-12,5				
Какао бобы	0-52,5				
Кокосовая мука/ ингредиенты в порошке	0-12,5				
Дополнительные добавки	0,1-1				

В приведенной выше таблице показаны сырьевые материалы (ингредиенты), используемые в рецептурах разного вида шоколада, и нормы их использования.

Одним из наиболее важных преимуществ шоколада, пралине и других шоколадных изделий в настоящем изобретении является отсутствие рафинированного сахара. Благодаря подслащающему ингредиенту финикам шоколад, пралине или другие шоколадные изделия приобретает всестороннюю пользу для здоровья.

В настоящем изобретении представлен способ получения шоколада и шоколадных изделий, включающий стадии, описанные ниже:

1) Смешивание какао масла с какао порошком; или какао масла, какао порошка, орехов или семян в пастообразном состоянии/сушеных ягод в порошкообразном состоянии; или какао бобов с какао маслом; или какао масла с кокосовой мукой/другая мука/сушеные ягоды в порошкообразном состоянии/гречишный чай/матча, и/или орехами, семенами в пастообразном состоянии; или какао маслом, какао порошком, кокосовой мукой/другая мука/сублимированные ягоды в порошкообразном состоянии/гречишный чай/матча, и/или орехами, семенами в пастообразном состоянии до тех пор пока шоколадная масса не станет однородной. В соответствии с типом шоколада выбирается соответствующая рецептура. Сырьевые ингредиенты взвешиваются в соответствии с рецептурой. Далее происходит конширование шоколадных масс.

2) параллельно происходит подготовка фиников: очищение от косточек и кожуры, и доведение их до пастообразного состояния;

3) Шоколадную смесь нагревают до 43 градусов и после охлаждают до 31 градусов, при охлаждении происходит постоянное помешивание в контролируемых условиях;

4) Смешивают шоколадную смесь и финики в пастообразном состоянии. Сырьевые составляющие взвешивают в соответствии с рецептурой;

5) Разливание по формам;



б) Охлаждение при температуре от 10 градусов до 18 градусов. Далее происходит упаковка шоколада.

### **Формула изобретения**

1. Состав для изготовления шоколада, содержащий какао продукты и финики, *отличающийся тем*, что он содержит какао масло 17,5-28%, какао порошок до 14% и финики в пастообразном состоянии 29-62,5%.
2. Состав для изготовления шоколада по п.1, *отличающийся тем*, что он дополнительно содержит до 12,5% орехов или семян в пастообразном состоянии, или сушеных ягод в порошкообразном состоянии.
3. Состав для изготовления горького шоколада, содержащий какао продукты и финики, *отличающийся тем*, что он содержит какао масло 17,5-28%, измельченные какао бобы до 52,5%, финики в пастообразном состоянии 29-62,5%.
4. Состав для изготовления белого шоколада, содержащий какао продукты и финики, *отличающийся тем*, что он содержит какао масло 17,5-28%, кокосовую муку до 12,5%, до 12,5% орехов или семян в пастообразном состоянии, финики в пастообразном состоянии 29-62,5%.
5. Состав для изготовления безлактозного шоколада, содержащий какао продукты и финики, *отличающийся тем*, что он содержит какао порошок до 14%, какао масло 17,5-28%, кокосовую муку до 12,5%, до 12,5% в пастообразном состоянии орехов или семян, финики в пастообразном состоянии 29-62,5%.
6. Способ изготовления шоколада по пп. 1-5 из какао продуктов, фиников, *отличающийся тем*, что смешивают какао продукты и, возможно измельченные добавки, при температуре не выше 45°, после конширования и темперирования шоколадной массы охлаждают ее до температуры 31°, затем шоколадную массу смешивают с финиками в пастообразном состоянии.



**ОТЧЕТ О ПАТЕНТНОМ ПОИСКЕ**  
(статья 15(3) ЕАПК и правило 42 Патентной инструкции к ЕАПК)

Номер евразийской заявки:

**202091660**

**А. КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДМЕТА ИЗОБРЕТЕНИЯ:**

A23G 1/40 (2006.01)  
A23G 1/48 (2006.01)

Согласно Международной патентной классификации (МПК)

**Б. ОБЛАСТЬ ПОИСКА:**

Просмотренная документация (система классификации и индексы МПК)  
A23G 1/00-1/56

Электронная база данных, использовавшаяся при поиске (название базы и, если, возможно, используемые поисковые термины)

**В. ДОКУМЕНТЫ, СЧИТАЮЩИЕСЯ РЕЛЕВАНТНЫМИ**

Категория*	Ссылки на документы с указанием, где это возможно, релевантных частей	Относится к пункту №
Y	RU 2524059 C1 (АРЗАМАСЦЕВ СЕРГЕЙ ВЯЧЕСЛАВОВИЧ) 27.07.2014, примеры 1-5, формула	1-6
Y	FR 2104239 A5 (VERTRIEBSGESELL GU HENCK) 14.04.1972, пункты 1, 6, 7 формулы	1-6
Y	RU 2586147 C2 (MONDELEZ UK R&D LIMITED) 10.06.2016, страница 11, строки 8-10	1-6
Y	WO 97/00617 A1 (FMC CORPORATION) 09.01.1997, страница 5, строки 1-10	1-6
Y	US 2019/0059415 A1 (LUIZ CARMINE GIUNTI DE OLIVEIRA et al.) 28.02.2019, формула	1-6
Y	US 2017/0215452 A1 (URL IP HOLDINGS, LLC) 03.08.2017, пункт 5 формулы	1-6

последующие документы указаны в продолжении

\* Особые категории ссылочных документов:

«А» - документ, определяющий общий уровень техники

«D» - документ, приведенный в евразийской заявке

«Е» - более ранний документ, но опубликованный на дату подачи евразийской заявки или после нее

«О» - документ, относящийся к устному раскрытию, экспонированию и т.д.

"P" - документ, опубликованный до даты подачи евразийской заявки, но после даты испрашиваемого приоритета"

«Т» - более поздний документ, опубликованный после даты приоритета и приведенный для понимания изобретения

«Х» - документ, имеющий наиболее близкое отношение к предмету поиска, порочащий новизну или изобретательский уровень, взятый в отдельности

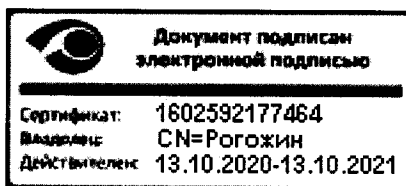
«У» - документ, имеющий наиболее близкое отношение к предмету поиска, порочащий изобретательский уровень в сочетании с другими документами той же категории

«&» - документ, являющийся патентом-аналогом

«L» - документ, приведенный в других целях

Дата проведения патентного поиска: **20/04/2021**

Уполномоченное лицо:  
Начальник Управления экспертизы



Д.Ю. Рогожин