

(19)



**Евразийское
патентное
ведомство**

(11) **044869**

(13) **B1**

(12) **ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ЕВРАЗИЙСКОМУ ПАТЕНТУ**

(45) Дата публикации и выдачи патента
2023.10.06

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

(21) Номер заявки
202091660

(22) Дата подачи заявки
2020.05.15

(54) **СОСТАВ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШОКОЛАДА С ФИНИКАМИ В ПАСТООБРАЗНОМ СОСТОЯНИИ (ВАРИАНТЫ) И СПОСОБ ЕГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ**

(43) **2021.11.30**

(56) RU-C1-2524059

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

FR-A5-2104239

(71)(73) Заявитель и патентовладелец:
**КОЖАМКУЛОВ БЕКБОЛАТ
АНЕТОВИЧ (KZ)**

RU-C2-2586147

WO-A1-9700617

US-A1-20190059415

US-A1-20170215452

(72) Изобретатель:
**Кожамкулов Бекболат Анетович,
Кусаинова Айнура Сабиргалиевна
(KZ)**

(57) Изобретение относится к шоколаду без использования рафинированного сахара, содержащему в качестве подслащивающего ингредиента только финики. Шоколад при этом не имеет поседения и имеет лучшие вкусовые и питательные 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, включая темперирование, и сладкой основы фиников и дальнейшего смешивания двух составляющих шоколада, их охлаждения и разлива в контролируемых условиях.

B1

044869

044869

B1

Область техники

Настоящее изобретение относится к шоколаду без использования рафинированного сахара, содержащему 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-продукты 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 подслащивающего 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 подслащивающего ингредиента, устраняющего все недостатки и вносящего преимущества в шоколад.

Главной целью настоящего изобретения является создание шоколада с использованием вместо рафинированного сахара или других подслащивающих 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 микроэлементов, 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°C, 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°C и после охлаждают до 31°C, 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.

6) Охлаждение при температуре от 10 до 18°C. 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%, орехи или семена в пастообразном состоянии до 12,5%, финики в пастообразном состоянии 29-62,5%.

5. Состав для изготовления молочного 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%, орехи или семена в пастообразном состоянии до 12,5%, 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°C, после конширования и темперирования шоколадной массы охлаждают ее до температуры 31°C, затем шоколадную массу смешивают с финиками в пастообразном состоянии.

