

(19)



**Евразийское
патентное
ведомство**

(21) **201890226** (13) **A1**

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

(43) Дата публикации заявки
2018.05.31

(51) Int. Cl. *A23G 1/30* (2006.01)
A23G 1/32 (2006.01)

(22) Дата подачи заявки
2016.07.25

(54) **СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ШОКОЛАДА С ПОНИЖЕННОЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ**

(31) **2015133959**

(32) **2015.08.13**

(33) **RU**

(86) **PCT/RU2016/050022**

(87) **WO 2017/026925 2017.02.16**

(71) Заявитель:

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ЛАЙТХАУС ОУШЕН" (RU)**

(72) Изобретатель:

**Горбунов Артем Олегович, Гуськова
Елена Викторовна, Смолко Наталья
Сергеевна (RU)**

(74) Представитель:

**Ловцов С.В., Левчук Д.В., Коптева
Т.В., Вилесов А.С., Ясинский С.Я.
(RU)**

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу производства шоколадной массы, и может быть использовано для получения темного и молочного шоколада с пониженной энергетической ценностью. Для получения шоколадной композиции готовят водный раствор эритрита, смешивают раствор с тертым какао, сгущают и кристаллизуют полученную смесь с получением крупки, содержащей, мас. %: эритрит - 74-84, тертое какао - 15-25, вода - не более 1,5, полученную крупку смешивают с пищевыми волокнами, какао продуктом в виде тертого какао или какао-масла и, необязательно, сухими молочными продуктами при следующем соотношении компонентов, мас. %: крупка - 30-60, пищевые волокна - 5-30, тертое какао - 30-40 или какао масло - 12-15, сухое молоко - 0-25. Смешивание расплавленной шоколадной композиции с эмульсией осуществляют при следующем соотношении компонентов, мас. %: шоколадная композиция - 80-95, эмульсия - 5-20. Технический результат заключается в улучшении органолептических показателей, проявляющихся в выраженности шоколадного вкуса, отсутствии посторонних привкусов, натуральной сладости и текстуры шоколада, при одновременном снижении его калорийности, а также улучшении физических свойств, таких как вязкость, предел текучести, степень усадки при кристаллизации и твердости.

A1

201890226

201890226

A1