

(19)



**Евразийское
патентное
ведомство**

(21) **201890227** (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) ШОКОЛАДНАЯ МАССА С ПОНИЖЕННОЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ
(ВАРИАНТЫ)**

(31) 2015133958

(32) 2015.08.13

(33) RU

(86) PCT/RU2016/050023

(87) WO 2017/026926 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 шоколадной массе, и может быть использовано для производства темного и молочного шоколада с пониженной энергетической ценностью с применением эмульсии типа вода-в-масле. Шоколадная масса содержит 80-95 мас.% шоколадной композиции и 5-20 мас.% водной эмульсии на основе какао-масла. Водная эмульсия на основе какао-масла содержит 20-70 мас.% какао масла, 28-78 мас.% водной фазы, 1-3 мас.% эмульгатора. Водная фаза содержит 50-90 мас.% воды и 10-50 мас.% водорастворимого вещества. Шоколадная композиция по первому варианту изобретения содержит 40-48 мас.% какао тертого, 30-50 мас.% эритрита, 5-30 мас.% пищевых волокон. Шоколадная композиция по второму варианту изобретения содержит 10-12 мас.% какао тертого, 30-50 мас.% эритрита, 5-30 мас.% пищевых волокон, 12-14 мас.% какао-масла, 18-24 мас.% сухих молочных продуктов. Техническим результатом является улучшение органолептических показателей, проявляющихся в выраженности шоколадного вкуса, отсутствии посторонних привкусов и послевкусия, натуральной сладости и текстуры шоколада, при одновременном снижении его калорийности, а также улучшение физических свойств, таких как вязкость, предел текучести, степень усадки при кристаллизации и твердости.

A1

201890227

201890227

A1