



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

**(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ**

(52) СПК  
A23G 1/48 (2021.05)

(21)(22) Заявка: 2020128831, 01.09.2020

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:  
01.09.2020

Дата регистрации:  
02.08.2021

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 01.09.2020

(45) Опубликовано: 02.08.2021 Бюл. № 22

Адрес для переписки:

422540, Рес. Татарстан, г. Зеленодольск, Карла  
Маркса, 24, 1, ООО "ЛИРЕЙТ"

(72) Автор(ы):

**Круглыхина Оксана Юрьевна (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

**Круглыхина Оксана Юрьевна (RU)**

(56) Список документов, цитированных в отчете  
о поиске: RU 2061311 C1, 27.05.1996. RU  
2636170 C2, 21.11.2017. EP 1383537 B1, 07.06.2006.  
RU 2533818 C1, 20.11.2014. RU 2506953 C1,  
20.02.2014.

(54) **Шоколад с серотонином**

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерской отрасли. Предложенный шоколад готовят из какао-крупки Криолло, тростникового сахара и коры облепихи крушевидной в качестве источника серотонина при следующем содержании исходных компонентов в %: какао-крупка Криолло – 69; тростниковый сахар – 29;

кора облепихи крушевидной - 2. Изобретение направлено на получение шоколада, обладающего повышенной биологической ценностью, новыми вкусовыми и органолептическими свойствами, а именно: нежным вкусом темного шоколада с ощущениями чередования сладости и кислинки.

RU 2 752 758 C1

RU 2 752 758 C1



FEDERAL SERVICE  
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(52) CPC  
*A23G 1/48 (2021.05)*

(21)(22) Application: **2020128831, 01.09.2020**

(24) Effective date for property rights:  
**01.09.2020**

Registration date:  
**02.08.2021**

Priority:  
(22) Date of filing: **01.09.2020**

(45) Date of publication: **02.08.2021** Bull. № 22

Mail address:  
**422540, Res. Tatarstan, g. Zelenodolsk, Karla  
Marksa,24,1, OOO "LIREJT"**

(72) Inventor(s):  
**Kruglykhina Oksana Iurevna (RU)**

(73) Proprietor(s):  
**Kruglykhina Oksana Iurevna (RU)**

(54) **CHOCOLATE WITH SEROTONIN**

(57) Abstract:

FIELD: foodstuffs.

SUBSTANCE: invention relates to the food industry, in particular, to the confectionery industry. The proposed chocolate is prepared from Criollo cocoa nibs, cane sugar and sea buckthorn bark as a source of serotonin at the following content of starting components in %: Criollo cocoa nibs - 69; cane sugar

- 29; sea buckthorn bark - 2.

EFFECT: invention is aimed at producing chocolate exhibiting high biological value, new taste and organoleptic properties, namely: delicate flavour of dark chocolate with alternating sensations of sweetness and sourness.

1 cl

**RU 2 752 758 C 1**

**RU 2 752 758 C 1**

Область техники, к которой относится изобретение

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к кондитерской отрасли, и может быть использовано при производстве шоколада.

Уровень техники

5 Наиболее близким по совокупности признаков к изобретению является состав для приготовления шоколада «женьшень», содержащий какао тертое, какао масло, ядро ореха жареное тертое, молочный продукт, соевый фосфатидный концентрат, эссенцию ванильную, сахарную пудру и водно-спиртовую настойку биомассы женьшеня (Патент РФ №2061311, A23G 1/00). Недостатком известного состава является недостаточная  
10 биологическая ценность готового продукта.

Технической задачей настоящего изобретения является создание шоколада, обладающего повышенной биологической ценностью, новыми вкусовыми и органолептическими свойствами.

Раскрытие сущности изобретения

15 Эта задача решается заявителем следующим образом. В состав шоколада, который содержит какао крупку бобов сорта Криолло (до 69%), тростниковый сахар (до 29%), дополнительно вводят кору облепихи крушевидной (2%). Остальные компоненты могут варьироваться.

20 Введение в шоколад коры облепихи крушевидной позволяет улучшить вкус шоколада, сделать его необычным с точки зрения органолептических характеристик, и получить новые характеристики шоколада для применения в качестве биологически-активной добавки с соответствующими медицинскими показаниями для применения.

Осуществление изобретения

25 Готовые изделия имеют следующие органолептические показатели: внешний вид и цвет - шоколад коричневого цвета с ровной поверхностью; консистенция - твердая; структура - неоднородная; нежный вкус темного шоколада с ощущениями чередования сладости и кислинки, которая достигается посредством смешивания шоколада и коры облепихи крушевидной.

30 Применение коры облепихи крушевидной обусловлено прежде всего наличием ингредиентов, которые в шоколаде не встречались. Помимо своеобразного вкуса, такой шоколад может оказаться полезен при лечении состояний, связанный с апатией, вялостью, астенией и депрессией.

Заявляемое решение получают следующим образом.

35 В работающий, прогретый заранее меланжер засыпаем небольшими порциями какао крупку, процесс перетирания занимает 12 часов. Затем добавляем тростниковый сахар, продолжаем перетирание в течение 36 часов. После добавляем серотонин и перетираем в течение 12 часов. Далее сливаем через вибросито в емкость, выстаиваем от 10 дней, temperуем и разливаем на шоколадные плитки.

40 (57) Формула изобретения

Шоколад, характеризующийся тем, что изготовлен из какао-крупки Криолло, тростникового сахара и коры облепихи крушевидной в качестве источника серотонина при следующем содержании исходных компонентов в %:

45	Какао-крупка Криолло	69
	Тростниковый сахар	29
	Кора облепихи крушевидной	2