



(12) BẢN MÔ TẢ SÁNG CHẾ THUỘC BẰNG ĐỘC QUYỀN SÁNG CHẾ

(19) Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam (VN)
CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ

(11)



1-0024664

(51)⁷ A23G 3/50; A23G 1/00; A23G 1/30

(13) B

(21) 1-2014-01466

(22) 05/10/2012

(86) PCT/JP2012/075911 05/10/2012

(87) WO2013/051687 11/04/2013

(30) 2011-222287 06/10/2011 JP

(45) 27/07/2020 388

(43) 25/08/2014 317A

(73) MEIJI CO., LTD. (JP)

2-10, Shinsuna 1-chome, Koto-ku, Tokyo, Japan

(72) TADASHI MATSUURA (JP); MAKI HIRAOKA (JP); NAOKO TAKAI (JP);
HIROYUKI UTSUNOMIYA (JP).

(74) Công ty TNHH Ban Ca (BANCA)

(54) BÁNH KẸO BỌC

(57) Sáng chế đề cập đến bánh kẹo bọc gồm phần tâm chứa bánh kẹo nền dầu và sen-lắc bọc phần tâm, trong đó tỷ lệ bọc sen-lắc nói trên là từ 0,1 đến 10%.

Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Sáng chế đề cập đến bánh kẹo bọc mà được bọc với sen-lắc, làm cho bánh kẹo bọc có tính chống mài mòn hoặc tính duy trì hình dáng ở nhiệt độ cao.

Tình trạng kỹ thuật của sáng chế

Thông thường, các sản phẩm thương mại mà bề mặt được bọc sen-lắc đã được biết tới.

Tính chịu nhiệt, độ bền, và độ bóng của lớp bọc có lợi ích lớn trong việc ngăn sản phẩm khỏi tan chảy khi được cầm trong tay, ngăn bề mặt khỏi bị vỡ vụn bởi vì sản phẩm cọ xát với nhau, nâng cao chất lượng sản phẩm chẳng hạn như là hình thức bên ngoài của chúng, hoặc tương tự.

Nói chung, phương pháp được áp dụng là trong đó chảo quay được sử dụng, phương pháp này bao gồm việc đổ dung dịch sen-lắc trong khi sôcôla với dạng cơ bản hình cầu và dạng ít đồng đều hơn hoặc tương tự được quay trong chảo quay và làm khô thành phẩm để tạo thành một lớp mỏng trên bề mặt của sôcôla.

Ngoài ra, như một phương pháp bọc sen-lắc, phương pháp nhúng sôcôla hoặc tương tự như vậy trong thùng chứa đầy dung dịch sen-lắc đã được công bố (Tài liệu Patent 1). Tuy nhiên, sen-lắc thông thường có vị đắng mạnh và do vậy dễ ảnh hưởng không tốt đến vị của sôcôla. Bởi vì điều này, lượng bọc ngoài có xu hướng được giảm xuống nhiều nhất có thể, nhờ đó giảm sự ảnh hưởng lên vị của sản phẩm.

Ngoài ra, phương pháp có thể được sử dụng là phương pháp bọc trước bề mặt của bánh kẹo nền dầu với siro glucoza, dung dịch đường, hoặc tương tự như

vậy trước khi bề mặt của bánh kẹo nền dầu được bọc sen-lắc. Đây là biện pháp hữu hiệu để tạo độ bóng cho bề mặt của bánh kẹo nền dầu. Tuy nhiên, khi lớp bọc với dung dịch đường không được tiến hành trước vì một số lý do, lượng sen-lắc nhiều hơn được yêu cầu cho lớp bọc ngoài để tạo độ bóng khả sánh; và do vậy vị đắng của sen-lắc quá mức nổi bật khi sen-lắc thông thường được sử dụng, dẫn đến thất bại để sản xuất sản phẩm phù hợp.

Trong khi đó, ngày nay hình dạng của các sản phẩm sôcôla trở lên đa dạng do khẩu vị khác nhau của từng cá nhân. Ví dụ sắn có như bánh kẹo với lớp bọc nền dầu có bề mặt có số lượng lớn chỗ nhô ra và bánh kẹo sôcôla có bề mặt phô bày các vết không đồng nhất như là sôcôla với hình chạm nổi, được mô tả trong Tài liệu Patent 2.

Tài liệu Patent 1: Đơn đăng ký sáng chế Nhật Bản số Hei 06-133692

Tài liệu Patent 2: Đơn đăng ký sáng chế Nhật Bản số 2000-210023

Khi một thử nghiệm được thực hiện để bọc sôcôla có các vết không đồng nhất hoặc tương tự như vậy với sen-lắc sử dụng chảo quay bằng phương pháp thông thường, các phần nhô ra va chạm quá mức vào nhau và do đó rất khó để bọc đủ các phần như vậy với lớp bọc sen-lắc.

Việc này gây ra các vấn đề về cọ xát các phần nhô ra do mòn trong khi phân phối hoặc tương tự như vậy, và thất bại để truyền tính duy trì hình dạng ở nhiệt độ cao tại thời điểm nhiệt độ cao. Ngoài ra, do hạn chế trong sự pha trộn hỗn hợp và quá trình sản xuất sôcôla hoặc tương tự, bề mặt của sản phẩm có thể ngoài dự định trở thành bề mặt thô mịn và lượng lớp bọc sen-lắc thông thường không mang lại độ bóng thích hợp cho bề mặt của sản phẩm.

Bản chất kỹ thuật của sáng chế

Trước tình trạng này, các tác giả sáng chế đã nghiên cứu kỹ càng để hoàn thiện

sáng chế như sau. Mục đích của sáng chế là đề xuất bánh kẹo bọc mà được bọc với sen-lắc, làm cho bánh kẹo bọc có tính chống mài mòn hoặc tính duy trì hình dáng ở nhiệt độ cao.

(1) Bánh kẹo bọc gồm phần tâm gồm bánh kẹo nền dầu và sen-lắc bọc phần tâm, trong đó tỷ lệ bọc của sen-lắc nói trên là từ 0,1 đến 10% theo khối lượng.

(2) Bánh kẹo bọc theo điểm (1), trong đó phần tâm nói trên có ít nhất một phần nhô ra hoặc phần lõm.

(3) Bánh kẹo bọc theo điểm (1) hoặc (2), trong đó sen-lắc nói trên được sử dụng là sen-lắc ít đắng.

(4) Bánh kẹo bọc theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ (1) tới (3), trong đó sen-lắc gồm 5-aleuritat của axit jalaric là 4,0% theo khối lượng hoặc ít hơn tính theo khối lượng khô.

(5) Bánh kẹo bọc theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ (1) tới (4), trong đó tỷ lệ bọc của sen-lắc nói trên là từ 0,3 đến 5% theo khối lượng.

(6) Bánh kẹo bọc theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ (1) tới (5), trong đó tỷ lệ bọc của sen-lắc nói trên là từ 0,5 đến 3% theo khối lượng.

(7) Bánh kẹo bọc theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ (1) tới (6), trong đó chiều cao của phần nhô ra nói trên hoặc độ sâu của phần lõm nói trên là từ 0,3 đến 5mm.

(8) Bánh kẹo bọc theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ (1) tới (7), trong đó bánh kẹo nền dầu không chứa đường hoặc siro glucoza.

(9) Bánh kẹo phức hợp theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ (1) tới (8), trong đó phương pháp bọc sen-lắc nói trên bao gồm việc nhúng bánh kẹo nền dầu nói trên dùng làm phần tâm trong dung dịch sen-lắc.

(10) Phương pháp sản xuất bánh kẹo bọc gồm việc bọc bánh kẹo nền dầu gồm ít nhất một phần nhô ra hoặc phần lõm với sen-lắc sao cho tỷ lệ bọc của sen-lắc nói trên là từ 0,1 đến 10%.

(11) Phương pháp sản xuất theo điểm (10), trong đó sen-lắc bao gồm 5-aleuritat của axit jalaric là 4,0% theo khối lượng hoặc ít tính theo khối lượng khô.

(12) Phương pháp sản xuất theo điểm (10) hoặc (11), trong đó lớp bọc ngoài được thực hiện bằng cách nhúng bánh kẹo nền dầu ở trên trong dung dịch sen-lắc.

(13) Bánh kẹo bọc theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ (10) đến (12), trong đó chiều cao của phần nhô ra hoặc độ sâu của phần lõm trong bánh kẹo nền dầu là từ 0,3 đến 5mm.

(14) Bánh kẹo bọc theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ (10) đến (13), trong đó bánh kẹo nền dầu không chứa đường hoặc siro glucoza.

Theo sáng chế, bằng cách bọc cả phần tâm với hình dạng có các phần không đồng đều gồm các phần nhô ra với lượng đủ sen-lắc ở tỷ lệ bọc nằm trong khoảng từ 0,1 đến 10%, tính chống mài mòn hoặc tính duy trì hình dáng ở nhiệt độ cao của phần tâm có thể được cải thiện là tác dụng thứ nhất. Ngoài ra, tác dụng thứ nhất đã nêu có thể được tạo ra có tác dụng bằng việc sử dụng sen-lắc với hàm lượng 5-aleuritat của axit jalaric giảm mà không gây ra sự suy giảm về chất lượng do vị đắng của sen-lắc. Thêm vào đó, theo sáng chế, thậm chí khi đường hoặc siro glucoza không được sử dụng trong nguyên liệu thô của bánh kẹo nền dầu hoặc lớp bọc ngoài, việc sử dụng một lượng nhỏ sen-lắc với hàm lượng giảm thể hiện ưu điểm trong việc đạt được độ bóng rõ ràng và giữ lại hương vị bên trong cho bánh kẹo.

Mô tả chi tiết sáng chế

Như đã được đề cập ở trên, sáng chế là bánh kẹo bọc bao gồm, trong thứ tự được đề cập, lớp bọc và phần tâm (lõi) từ phía bề mặt, trong đó lớp bọc chứa sen-lắc và phần tâm chứa bánh kẹo nền dầu. Một trong các đặc trưng của chúng là tỷ lệ bọc của sen-lắc là từ 0,1 đến 10% theo khối lượng. Trong trường hợp sử dụng sen-lắc ít đáng được mô tả dưới đây, bánh kẹo bọc này có ưu điểm đặc biệt trong việc nâng cao tính chống mài mòn hoặc tính duy trì hình dáng ở nhiệt độ cao trong bánh kẹo nền dầu và, tại cùng thời điểm đó, giữ lại hương vị bên trong cho bánh kẹo nền dầu.

Sáng chế sẽ được mô tả chi tiết dưới đây.

Theo sáng chế, bánh kẹo nền dầu được sử dụng trong phần tâm tốt hơn là bánh kẹo chứa chất béo và/hoặc dầu. Tốt hơn nữa là, nó có thể là bánh kẹo phức hợp có bề mặt ít nhất được bọc một phần với chất béo và/hoặc dầu (loại pha trộn hoặc loại không pha trộn). Đặc biệt, bánh kẹo nền dầu của sáng chế có thể là sôcôla bất kỳ gồm sôcôla trắng, sôcôla sữa, và sôcôla ngọt. Thêm vào đó, bánh kẹo nền dầu của sáng chế không giới hạn ở sôcôla và sôcôla quasi hoặc sôcôla jun mà được định nghĩa trong Luật cạnh tranh lành mạnh liên quan đến việc ghi nhãn trên sôcôla; và tất cả các loại bánh kẹo nền dầu gồm loại pha trộn hoặc loại không pha trộn kem béo mà không thuộc về các luật này áp dụng cho bánh kẹo nền dầu theo sáng chế này. Theo một phương án của sáng chế này, bánh kẹo nền dầu tốt hơn là bánh kẹo chứa sôcôla. Ví dụ về bánh kẹo như vậy chứa sôcôla gồm bánh kẹo sôcôla thu được bằng việc đưa bột nhào sôcôla vào chế biến như pha trộn, và bánh kẹo phức hợp có bề mặt ít nhất được bọc một phần với sôcôla (như khoai tây chiên hoặc bánh quy được bọc với sôcôla).

Sáng chế hiệu quả hơn khi phần tâm có các phần không đồng đều. Nó chỉ

cần có ít nhất một phần nhô ra hoặc phần lõm. Sáng chế còn hiệu quả hơn nữa khi có nhiều phần không đồng đều. Phần tâm có các phần không đồng đều có thể là bất kỳ hình dạng nào. Ví dụ, phần tâm có thể là hình cầu, hình cầu dẹt, hoặc hình cầu thuôn mà bề mặt có phần nhô ra giống konpeito hoặc phần lõm giống quả dâu, konpeito là kẹo hình viên nhỏ với các ngạnh giống như sừng trên bề mặt làm từ đường, nguyên liệu xốp như bột biển, hình dạng có phần lõm giống như rãnh giống như hạt cà phê, hình dạng tấm lượn sóng, hình dạng tấm có đặc tính, hoa văn, hoặc thiết kế, hoặc sự kết hợp của chúng, trong đó một bề mặt hoặc cả hai bề mặt của phần tâm có các phần không đồng đều giống như hình nổi.

Thêm vào đó, phần tâm có thể chứa, ngoài bánh kẹo nền dầu ở trên, chất rắn ăn được. Ví dụ của chúng bao gồm bánh quy, bánh quy bơ, bông ngũ cốc, các loại hạt, hoa quả sấy đông lạnh, khoai tây lát mỏng, và bánh kẹo làm từ gạo như là bánh gạo Nhật Bản. Việc chứa những chất rắn ăn được này có thể cho phép hình dạng của phần tâm có các phần không đồng đều phức tạp hơn, và do vậy sáng chế càng hiệu quả hơn.

Do đó, theo một phương án được ưu tiên, bánh kẹo nền dầu ít nhất là một loại được chọn từ nhóm gồm: sôcôla, kem béo, bánh quy, bánh quy bơ, bông ngũ cốc, các loại hạt, hoa quả sấy đông lạnh, khoai tây lát mỏng, và bánh kẹo gạo làm từ gạo; và sự kết hợp của chúng.

Chiều cao hoặc độ sâu của các phần không đồng đều của phần tâm bánh kẹo nền dầu không bị giới hạn cụ thể; và phần tâm bánh kẹo nền dầu tốt hơn là có chiều cao hoặc độ sâu không ít hơn 0,3mm và không nhiều hơn 5mm. Thêm vào đó, chiều cao hoặc độ sâu của phần không đồng đều tốt hơn nữa là không ít hơn 0,3mm và không nhiều hơn 3mm, tốt hơn nữa là không ít hơn 0,5mm và không nhiều hơn 3mm, và thậm chí tốt hơn nữa là không ít hơn 0,7mm và không nhiều

hơn 3mm.

Ngoài ra, theo phương án của sáng chế, ưu tiên là sản xuất bánh kẹo nền dầu không có đường hoặc siro glucoza. Ngoài ra, sử dụng sen-lắc ít đắng được mô tả sau đây là đặc biệt thuận lợi trong việc tạo độ bóng đồng thời với việc giữ hương vị bên trong của sản phẩm thực phẩm mà không sử dụng đường hoặc tương tự như vậy. Cũng được ưu tiên là không có đường hoặc siro glucoza được sử dụng trong sản xuất bánh kẹo nền dầu trong việc giảm chi phí hoặc đơn giản hóa bước sản xuất.

Theo sáng chế, sen-lắc dùng để chỉ một loại được thu được bằng cách tách chiết chất nhựa tiết ra bởi côn trùng cánh kiến *Laccifer lacca*. Sen-lắc có thể là sản phẩm tự nhiên hoặc có thể là sản phẩm thương mại sẵn có; và đặc biệt tốt hơn là sử dụng sen-lắc với hàm lượng của giảm trong việc giảm vị đắng của sen-lắc.

Theo phương án được ưu tiên của sáng chế, hàm lượng của 5-aleuritat của axit jalaric trong sen-lắc là, tính theo khối lượng khô, dựa trên toàn bộ sen-lắc, tốt hơn là không nhiều hơn 4,0% theo khối lượng và tốt hơn nữa là không nhiều hơn 2,5% theo khối lượng. Thuật ngữ “sen-lắc ít đắng” trong bản mô tả này đề cập tới sen-lắc với 5-aleuritat của axit jalaric là 4,0% theo khối lượng hoặc ít hơn trong hàm lượng chất rắn tính theo khối lượng khô.

Lượng 5-aleuritat của axit jalaric trong sen-lắc có thể dễ dàng được điều chỉnh bằng phương pháp được mô tả trong Phương pháp điều chế mẫu 2 được mô tả dưới đây và tương tự như vậy.

Bánh kẹo bọc theo sáng chế có thể được thu được bằng cách phủ sen-lắc như được mô tả ở trên vào bánh kẹo nền dầu ở tỷ lệ bọc của sen-lắc là từ 0,1 tới 10%. Ở đây, tỷ lệ bọc của sen-lắc có nghĩa là tỷ lệ thể hiện khối lượng khô của sen-lắc trên toàn bộ bánh kẹo bọc tính theo tỷ lệ phần trăm. Do đó, tỷ lệ bọc của

sen-lắc có thể thể hiện, tính theo tỷ lệ phần trăm, khối lượng của thành phần không bay hơi của sen-lắc mà chiếm toàn bộ sản phẩm khi phần tâm được bọc với dung dịch sen-lắc, ví dụ, bởi phương pháp thông thường và sau đó làm khô vừa đủ để loại bỏ dung môi là etanol hoặc nước.

Tỷ lệ bọc của sen-lắc thay đổi theo kích thước phần tâm, số lượng và kích thước của các phần không đồng đều, tình trạng bề mặt tốt được quy cho sự khác biệt trong phương pháp đổ khuôn phần tâm; và tốt hơn là không ít hơn 0,1% theo khối lượng, tốt hơn nữa là không ít hơn 0,2% theo khối lượng, càng tốt hơn nữa là không ít hơn 0,3% theo khối lượng, và càng tốt hơn nữa là không dưới 0,5% theo khối lượng. Thuận lợi là tỷ lệ bọc của sen-lắc cao hơn 0,1% theo khối lượng trong việc bọc toàn bộ bề mặt của phần tâm với lượng vừa đủ sen-lắc.

Ngoài ra, tỷ lệ bọc của sen-lắc tốt hơn là không nhiều hơn 10% theo khối lượng, tốt hơn nữa là không nhiều hơn 5% theo khối lượng, và càng tốt hơn nữa là không nhiều hơn 3% theo khối lượng. Thuận lợi là tỷ lệ bọc của sen-lắc là ít hơn 10% trong việc ngăn cấu trúc bên trong sản phẩm khỏi bị suy yếu bởi cấu trúc rắn của lớp bọc sen-lắc.

Phương pháp sản xuất bánh kẹo bọc theo sáng chế này không được giới hạn cụ thể; và, ví dụ, việc sản xuất có thể được đạt được bằng phương pháp gồm đặt bánh kẹo nền dầu trong dung dịch sen-lắc bằng việc sử dụng thiết bị bọc đã được biết tới hoặc phương pháp gồm nhúng bánh kẹo nền dầu trong dung dịch sen-lắc.

Dung dịch sen-lắc của sáng chế không được giới hạn cụ thể miễn là nó chứa sen-lắc; và tốt hơn là dung dịch etanol hoặc dung dịch chứa nước của sen-lắc, với dung dịch etanol được ưu tiên hơn.

Nồng độ dung dịch sen-lắc được sử dụng không được giới hạn cụ thể và

tốt hơn là không ít hơn 5% theo khối lượng và không nhiều hơn 40% theo khối lượng. Ở đây, nồng độ dung dịch sen-lắc được sử dụng đề cập đến khối lượng của thành phần không bay hơi sen-lắc chiếm toàn bộ dung dịch sen-lắc. Thuận lợi là thiết lập nồng độ dung dịch đến 5% theo khối lượng hoặc cao hơn trong việc đảm bảo lượng vừa đủ của lớp bọc sen-lắc, tránh lặp lại sự bay hơi lớp bọc và dung môi nhiều lần, ngăn sự tiếp xúc không cần thiết của etanol với phần tâm sôcôla hoặc tương tự, và hơn nữa ngăn chặn sự thay đổi trong chất lượng của sôcôla hoặc tương tự hoặc sự nở của nó. Ngoài ra, thuận lợi là thiết lập nồng độ dung dịch đến 40% theo khối lượng hoặc thấp hơn trong việc giữ độ nhớt của dung dịch thấp và bọc đồng đều trên bề mặt của sản phẩm; và ưu tiên đặc biệt đối với sản phẩm với các vết không đồng nhất trong việc trải vừa đủ dung dịch sen-lắc trên toàn bộ các phần lõm.

Ngoài ra, nồng độ dung dịch sen-lắc tốt hơn nữa là không ít hơn 5% theo khối lượng và không nhiều hơn 30% theo khối lượng và càng tốt hơn nữa không ít hơn 20% theo khối lượng và không nhiều hơn 30% theo khối lượng.

Trong bước phủ dung dịch sen-lắc vào bánh kẹo nền dầu, thiết bị để tạo lớp bọc đã được biết tới như chảo quay có thể được áp dụng. Điều kiện bọc như vậy không được giới hạn cụ thể và điều kiện này có thể được điều chỉnh thích hợp theo hình dạng và tính chất của bánh kẹo nền dầu, nồng độ dung dịch sen-lắc, hoặc tương tự. Điều kiện bọc như vậy có thể là, ví dụ, từ 20 tới 30°C với 5 tới 30 vòng/phút.

Ngoài ra, trong trường hợp mà hình dạng của phần tâm (bánh kẹo nền dầu) có các phần không đồng đều phức hợp, sen-lắc không thể bọc trên toàn bộ bề mặt của phần tâm bằng phương thức của chảo quay thông thường, và phần tâm va vào nhau trong chảo quay dẫn đến hư hại; hoặc trong trường hợp mà phần tâm là

dạng hình que, dạng hình tấm hoặc tương tự và dễ dính vào nhau khi cố gắng bóc sen-lắc sử dụng chảo quay, sử dụng phương pháp bóc gồm nhúng phần tâm trong thùng được đổ đầy với dung dịch sen-lắc được ưu tiên.

Điều kiện cụ thể cho phương pháp nhúng như vậy không bị giới hạn cụ thể và, ví dụ, bánh kẹo nền dầu có thể được nhúng trong dung dịch sen-lắc trong 0,5 tới 30 giây.

Ngoài ra, sau khi được nhúng, bánh kẹo bóc tốt hơn là được làm khô. Điều kiện làm khô không bị giới hạn cụ thể và phương pháp thông thường có thể được sử dụng. Việc làm khô có thể được thực hiện, ví dụ, bằng việc sử dụng không khí với nhiệt độ từ 15 tới 40°C.

Ví dụ thực hiện sáng chế

Sáng chế còn được minh họa bởi các ví dụ sau đây nhưng không làm giới hạn phạm vi của sáng chế. Trừ trường hợp được chỉ rõ khác, thuật ngữ “%” dưới đây thể hiện “% theo khối lượng”.

Các phương pháp điều chế mẫu

Điều chế bánh kẹo nền dầu

Hai mươi phần theo khối lượng khối lượng là cacao, 50 phần theo khối lượng là đường, 20 phần theo khối lượng là bột sữa nguyên chất, 10 phần theo khối lượng là bơ cacao, và 0,5 phần theo khối lượng là lexitin được trộn với máy trộn và sau đó được nghiền với máy tinh chế sôcôla cuộn theo phương pháp thông thường để sản xuất bánh kẹo sôcôla, bằng cách đó thu được bột sôcôla.

Bông hạt lúa mì hình cầu, mỗi hạt có đường kính là 10mm và nặng 0,2g, được thêm vào chảo quay và sau đó bột sôcôla được mô tả ở trên được thêm từ từ vào chảo quay trong khi chảo quay 12 vòng/phút ở 24°C. Bề mặt của bông hạt lúa mì được bóc với bột sôcôla để khối lượng của sản phẩm là 0,45g trên hạt.

Mỗi bánh kẹo phức hợp sôcôla thu được có phần nhô ra trông như kẹo đường Konpeito, các phần nhô ra đó gồm sôcôla và có chiều cao trung bình là 0,7mm.

Điều chế sen-lắc ít đắng

Mười gam sen-lắc GSN tinh sạch (được sản xuất bởi Gifu Shellac Manufacturing Co., Ltd) được trộn với 100ml etyl axetat và hỗn hợp được hồi lưu trong 30 phút trong khi khuấy, và sau đó được làm mát đến nhiệt độ phòng. Hỗn hợp này được để yên trong một giờ trước khi các chất nổi trên mặt được tách ra bằng cách lắng gạn. Kết tủa còn lại được trộn lại với 100ml etyl axetat và hỗn hợp được hồi lưu trong 30 phút trong khi khuấy. Sau khi được làm mát đến nhiệt độ phòng, hỗn hợp được để yên trong một giờ và các chất nổi trên mặt được tách ra bằng cách lắng gạn.

Các chất nổi trên mặt thu được được kết hợp và cô đặc và sau đó được làm khô trong chân không, bằng cách này thu được 3,7g trên một phân đoạn (Fr. 1). Cũng vậy, kết tủa được cô đặc trong chân không và sau đó được làm khô trong chân không, bằng cách đó thu được 6,2g trên một phân đoạn (Fr. 2). Fr. 1 được hòa tan trong thể tích metanol nhỏ nhất có thể và được đưa vào cột nạp với 300ml COSMOSIL 75C18-OPN (Tên sản phẩm, được sản xuất bởi Nacalai Tesque, Inc.) và sau đó được tách rửa với dung môi gồm metanol và nước (metanol : nước = 4:1). Nước giải hấp được cô đặc trong chân không và sau đó được làm khô trong chân không, bằng cách đó thu được 1,3g trên một phân đoạn (Fr.3). Sau đó, cột được đem tách rửa sử dụng metanol và nước giải hấp thu được được cô lại trong chân không và sau đó được làm khô trong chân không, bằng cách đó thu được 2,4g trên một phân đoạn (Fr.4).

Fr. 2 và Fr. 4 được trộn với nhau và bằng cách này sen-lắc ít đắng (được

gọi là sen-lắc A cho thuận tiện) được sản xuất.

Sen-lắc A được hòa tan trong etanol để tạo ra dung dịch 100mg/ml. Dung dịch này được gọi là dung dịch B cho thuận tiện. Hàm lượng 5-aleuritat của axit jalaric trong sen-lắc A được xác định bằng cách sử dụng hệ thống LC/MS-MS và được thấy là 1,74% theo khối lượng.

Đánh giá vị đắng

Dung dịch B (1ml) được mô tả ở trên được trộn với 99 ml (thể tích/thể tích) etanol 4% để tạo ra dung dịch 1mg/mL sen-lắc A trong etanol 5% (thể tích/thể tích). Dung dịch này được gọi là dung dịch C cho thuận tiện. 5-aleuritat của axit jalaric tinh chế được thêm vào dung dịch C để tạo ra một dãy dung dịch, mà có hàm lượng 5-aleuritat của axit jalaric là 2,00% theo khối lượng, 2,25% theo khối lượng, 2,50% theo khối lượng, 2,75% theo khối lượng, 2,75% theo khối lượng, hoặc 3,00% theo khối lượng. Thuật ngữ “hàm lượng”, như được sử dụng ở đây, không thể hiện hàm lượng 5-aleuritat của axit jalaric đối với dung dịch sen-lắc mà là hàm lượng của 5-aleuritat của axit jalaric đối với chính sen-lắc được chứa trong dung dịch.

Các thử nghiệm viên nhỏ giọt 0,1ml mỗi một dung dịch thử nghiệm được tạo ra trên lưỡi của họ và tìm ra nồng độ ngưỡng. Các thử nghiệm viên (người kiểm tra) gồm bảy phụ nữ hai mươi tuổi và bảy người đàn ông từ hai mươi đến ba mươi tuổi.

Khi hàm lượng 5-aleuritat của axit jalaric trong sen-lắc là 2,5% theo khối lượng, sen-lắc được thấy có vị đắng giảm vừa đủ. Ngoài ra, sự giảm vị đắng được thấy là đáng kể hơn khi hàm lượng của nó là 2,0% theo khối lượng.

Sản phẩm mẫu #1

Bánh kẹo phức hợp sôcôla, mà thu được trong phương pháp điều chế mẫu

1, được thêm vào một chảo quay khác và sau đó dung dịch sen-lắc ít đắng 25% trong etanol được thêm vào trong khi chảo quay 12 vòng/phút tại 24°C và dung môi etanol bị bay hơi. Việc thêm sen-lắc vào không dừng lại cho đến khi tỷ lệ lớp bọc ngoài của sen-lắc đạt tới 1,0%, bằng cách này thu được bánh kẹo phức hợp sôcôla được bọc với sen-lắc ít đắng.

Bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc với sen-lắc ít đắng thu được có bề mặt bóng, được bọc toàn bộ với lượng đủ sen-lắc ít đắng và không để lộ lớp bọc sôcôla, do vậy có vẻ trong điều kiện rất tốt.

Khi bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc được mô tả ở trên được cầm bằng các ngón tay trong một lúc, các ngón tay không bị dính sôcôla tan chảy, và do vậy bánh kẹo có vẻ trong điều kiện rất tốt.

Sản phẩm mẫu #2

Bánh kẹo phức hợp sôcôla được bọc sen-lắc, trong đó tỷ lệ bọc của sen-lắc ít đắng là 0,5%, thu được trong phương pháp tương tự với sản phẩm mẫu #1, ngoại trừ lượng bọc của sen-lắc ít đắng là 0,5%.

Bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc với sen-lắc ít đắng thu được có bề mặt ít bóng hơn, được bọc toàn bộ với lượng đủ sen-lắc ít đắng và không để lộ lớp bọc sôcôla, do vậy có vẻ trong điều kiện rất tốt.

Khi bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc được mô tả ở trên được cầm bằng các ngón tay trong một lúc, các ngón tay không bị dính sôcôla tan chảy, và do vậy bánh kẹo có vẻ trong điều kiện rất tốt.

Sản phẩm mẫu #3

Bánh kẹo phức hợp sôcôla được bọc sen-lắc, trong đó tỷ lệ bọc của sen-lắc ít đắng là 0,3%, thu được trong phương pháp tương tự với sản phẩm mẫu #1, ngoại trừ lượng bọc của sen-lắc ít đắng là 0,3%.

Bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc với sen-lắc ít đắng thu được có bề mặt không bóng, được bọc toàn bộ với sen-lắc ít đắng và không để lộ lớp bọc sôcôla, do vậy có vẻ trong điều kiện tốt.

Khi bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc được mô tả ở trên được cầm bằng các ngón tay trong một lúc, các ngón tay gần như không dính sôcôla tan chảy, và do vậy bánh kẹo có vẻ trong điều kiện tốt.

Sản phẩm mẫu #4

Bánh kẹo phức hợp sôcôla được bọc sen-lắc, trong đó tỷ lệ bọc của sen-lắc ít đắng là 0,1%, thu được trong phương pháp tương tự với sản phẩm mẫu #1, ngoại trừ lượng bọc của sen-lắc ít đắng là 0,1%.

Bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc với sen-lắc ít đắng thu được có bề mặt mà trên đó một số phần lõm không được bọc với sen-lắc, có vẻ vẫn trong điều kiện khá tốt.

Khi cầm bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc được mô tả ở trên bằng các ngón tay trong một lúc, các ngón tay gần như không dính sôcôla tan chảy, và do vậy bánh kẹo có vẻ trong điều kiện khá tốt.

Sản phẩm mẫu #5

Bánh kẹo phức hợp sôcôla được bọc sen-lắc, trong đó tỷ lệ bọc của sen-lắc là 0,5%, thu được trong phương pháp giống với sản phẩm mẫu #2, ngoại trừ dung dịch sen-lắc được thêm vào trong etanol là sản phẩm thông thường (tên sản phẩm: Sen-lắc GSN tinh sạch (Purified Shellac GSN), được sản xuất bởi Gifu Shellac Manufacturing Co., Ltd.).

Bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc sen-lắc thu được có bề mặt ít bóng hơn, được bọc toàn bộ với lượng đủ sen-lắc và không để lộ lớp bọc sôcôla, do vậy có vẻ trong điều kiện tốt.

Khi bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc được mô tả ở trên được cầm bởi các ngón tay trong một lúc, các ngón tay không bị dính sôcôla tan chảy, và do vậy bánh kẹo có vẻ trong điều kiện rất tốt.

Sản phẩm mẫu #6

Bánh kẹo phức hợp sôcôla được bọc sen-lắc, trong đó tỷ lệ bọc của sen-lắc là 0,3%, thu được trong phương pháp giống như sản phẩm mẫu #3, ngoại trừ dung dịch sen-lắc được thêm vào trong etanol là sản phẩm thông thường (Tên sản phẩm: Sen-lắc GSN tinh sạch, được sản xuất bởi Gifu Shellac Manufacturing Co., Ltd.).

Bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc với sen-lắc thu được có bề mặt không bóng, được bọc hoàn toàn với sen-lắc và không để lộ lớp bọc sôcôla, do vậy có vẻ trong điều kiện khá tốt.

Sản phẩm mẫu #7

Bánh kẹo phức hợp sôcôla được bọc sen-lắc, trong đó tỷ lệ bọc của sen-lắc là 0,1%, được thu được trong phương pháp giống như sản phẩm mẫu #4, ngoại trừ dung dịch sen-lắc được thêm vào trong etanol là sản phẩm thông thường (Tên sản phẩm: Sen-lắc GSN tinh sạch, được sản xuất bởi Gifu Shellac Manufacturing Co., Ltd.).

Bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc sen-lắc thu được có bề mặt mà trên đó một số phần lõm không được bọc với sen-lắc, có vẻ vẫn trong điều kiện khá tốt.

Khi bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc được mô tả ở trên được cầm bởi các ngón tay trong một lúc, các ngón tay gần như không dính sôcôla tan chảy, và do vậy bánh kẹo có vẻ trong tình trạng tốt.

Mẫu so sánh 1

Bánh kẹo phức hợp sôcôla được bọc sen-lắc, trong đó tỷ lệ bọc của

sen-lắc là 0,05%, thu được trong phương pháp giống như sản phẩm mẫu #4, ngoại trừ dung dịch sen-lắc được thêm vào trong etanol là sản phẩm thông thường (Tên sản phẩm: Sen-lắc GSN tinh sạch, được sản xuất bởi Gifu Shellac Manufacturing Co., Ltd.).

Bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc sen-lắc thu được có bề mặt mà trên đó ngay cả một số các phần nhô ra không được bọc, do vậy có vẻ trong điều kiện không tốt.

Khi bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc được mô tả ở trên được cầm bởi các ngón tay trong một lúc, các ngón tay bị dính sôcôla tan chảy, và do vậy bánh kẹo có vẻ ở trong điều kiện không tốt.

Tính chống mài mòn và tính duy trì hình dạng ở nhiệt độ cao

Như được mô tả ở trên, trong khi từng sản phẩm mẫu từ #1 đến #7 (ở tỷ lệ bọc là 0,1 tới 1,0% theo khối lượng) được cầm bởi các ngón tay, sôcôla trong các sản phẩm đó không tan chảy và sôcôla tan chảy không dính vào các ngón tay, và do đó tính chống mài mòn và tính duy trì hình dạng ở nhiệt độ cao trong các sản phẩm được ghi nhận. Mặt khác, trong khi sản phẩm trong mẫu so sánh 1 (ở tỷ lệ bọc là 0,05) được giữ bởi các ngón tay, sôcôla trong sản phẩm bị tan chảy và sôcôla tan chảy dính vào các ngón tay, và do đó tính duy trì hình dạng ở nhiệt độ cao trong sản phẩm không được ghi nhận.

Thử nghiệm mẫu 1

Thử nghiệm cảm quan

Thử nghiệm cảm quan được áp dụng để đánh giá sản phẩm mẫu #1 đến 7 và bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc sen-lắc thu được trong mẫu so sánh 1 bằng cách sử dụng hệ thống bậc đánh giá năm cấp, trong đó bậc đánh giá 1 là kém nhất và bậc đánh giá 5 là tốt nhất.

Các sản phẩm sử dụng sen-lắc ít đắng trong các sản phẩm mẫu #1 tới 4 ít bị ảnh hưởng bởi vị đắng của sen-lắc, cho nên các sản phẩm nói chung có bậc đánh giá cao.

Trong các sản phẩm sử dụng sản phẩm sen-lắc thông thường trong các sản phẩm mẫu #5 tới 7 và mẫu so sánh 1, khi tỷ lệ bọc của sen-lắc tăng lên, vị đắng mạnh hơn được cảm nhận thấy và hương vị của sôcôla và hạt lúa mì thơm bị giảm đi, cho nên sản phẩm có bậc đánh giá thấp.

Bảng 1

Mẫu	Loại sen-lắc	Tỉ lệ bọc	Đánh giá cảm quan
Sản phẩm mẫu #1	Sen-lắc ít đắng	1,0	3,1
Sản phẩm mẫu #2	Sen-lắc ít đắng	0,5	3,6
Sản phẩm mẫu #3	Sen-lắc ít đắng	0,3	4,0
Sản phẩm mẫu #4	Sen-lắc ít đắng	0,1	4,7
Sản phẩm mẫu #5	Sen-lắc tinh sạchGSN	0,5	1,9
Sản phẩm mẫu #6	Sen-lắc GSN tinh sạch	0,3	2,8
Sản phẩm mẫu #7	Sen-lắc GSN tinh sạch	0,1	3,9
Mẫu so sánh 1	Sen-lắc GSN tinh sạch	0,05	4,4

Tất cả đánh giá dựa trên tính chống mài mòn, tính duy trì hình dáng ở nhiệt độ cao, và kiểm tra bằng cảm quan

Dựa trên kết quả của thử nghiệm được mô tả ở trên, mỗi tính chống mài mòn, tính duy trì hình dáng ở nhiệt độ cao, và đánh giá cảm quan là đạt yêu cầu trong bánh kẹo sôcôla có bề mặt không nhẵn trong các sản phẩm mẫu #1 đến 4 sử

dụng sen-lắc ít đắng (ở tỷ lệ bọc là từ 0,1 đến 1,0% theo khối lượng).

Đặc biệt, các sản phẩm mẫu #1 tới 3 (sử dụng sen-lắc ít đắng: ở tỷ lệ bọc là từ 0,3 đến 1,0% theo khối lượng) có bậc đánh giá cao hơn nhiều so với bậc đánh giá của các sản phẩm mẫu #5 và 6 (sử dụng Sen-lắc GSN tinh sạch: ở tỷ lệ bọc là từ 0,3 đến 0,5% theo khối lượng). Điều này được thể hiện bằng việc so sánh giữa sản phẩm mẫu #2 (bậc đánh giá: 3,6) và sản phẩm mẫu #5 (bậc đánh giá: 1,9) và giữa sản phẩm mẫu #3 (bậc đánh giá: 4,0) và sản phẩm mẫu #6 (bậc đánh giá: 2,8), trong đó các cặp đó tương ứng có cùng mức tỷ lệ bọc.

Từ kết quả trên, bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc với sen-lắc ít đắng ở tỷ lệ bọc là 0,3% hoặc nhiều hơn được thấy có vị đắng giảm, thậm chí một lượng nhiều sen-lắc được sử dụng trong đó, và giữ lại cấu trúc và hình dạng bên ngoài tốt mà không làm tổn hại đến vị của sản phẩm thực phẩm.

Sản phẩm mẫu #8

Bánh kẹo sôcôla dạng tấm (tên sản phẩm: sôcôla sữa meiji, được sản xuất bởi Meiji, Co., Ltd.), dài 78mm, rộng 160mm, cao 7mm và nặng 58g và có các phần lõm là sâu 3mm trên bề mặt trên và một chỗ lõm dạng rãnh của nhãn hiệu (sâu 0,3mm) trên mỗi phần lõm, được nhúng vào bình được làm đầy với dung dịch sen-lắc ít đắng 25% trong etanol trong một giây, kéo lên, loại đi dung dịch sen-lắc thừa từ các phần lõm, và làm khô hoàn toàn với không khí lạnh 20 °C, bằng cách đó thu được bánh kẹo sôcôla dạng tấm được bọc với sen-lắc ít đắng.

Tỷ lệ bọc của sen-lắc là 0,6% trong bánh kẹo sôcôla dạng tấm bọc với sen-lắc ít đắng thu được. Sản phẩm được bọc hoàn toàn theo cách đồng nhất với sen-lắc ít đắng. Khi bánh kẹo sôcôla được cầm bằng các ngón tay trong một lúc, các ngón tay không bị dính sôcôla tan chảy, và do vậy bánh kẹo có vẻ trong điều kiện tốt.

Khi ăn bánh kẹo sôcôla dạng tấm bọc với sen-lắc ít đắng thu được, nó có hương vị vốn có của sôcôla, do vậy có vẻ ở trong điều kiện tốt.

Sản phẩm mẫu #9

Bánh kẹo sôcôla dạng tấm bọc sen-lắc thu được trong phương pháp giống như sản phẩm mẫu #3, ngoại trừ sen-lắc được sử dụng là sản phẩm thông thường (Tên sản phẩm: Sen-lắc GSN tinh sạch, Gifu Shellac Manufacturing Co., Ltd.).

Tỉ lệ bọc của sen-lắc là 0,6% trong bánh kẹo sôcôla dạng tấm bọc sen-lắc thu được.

Sản phẩm được bọc hoàn toàn theo cách đồng nhất với sen-lắc. Khi bánh kẹo sôcôla được cầm bằng các ngón tay trong một lúc, các ngón tay không bị dính sôcôla tan chảy, và do vậy bánh kẹo có vẻ trong điều kiện tốt.

Khi ăn bánh kẹo sôcôla dạng tấm bọc với sen-lắc thu được, nó đắng hơn sản phẩm mẫu #8 và giảm đi hương vị của sôcôla.

Các sản phẩm mẫu #8 và 9 sử dụng sôcôla với bề mặt không nhẵn (ở tỷ lệ bọc là 0,6% theo khối lượng) đạt yêu cầu tính chống mài mòn và tính duy trì hình dáng ở nhiệt độ cao. Bánh kẹo sôcôla có bề mặt không nhẵn, được bọc với sen-lắc ít đắng ở tỷ lệ bọc là 0,6% hoặc nhiều hơn, được thấy có vị đắng giảm, thậm chí một lượng nhiều sen-lắc được sử dụng trong đó, và giữ lại hương vị của sôcôla.

Sản phẩm mẫu #10

Bánh quy bơ viên không đường

Mười lăm phần theo khối lượng là mỡ trù, 15 phần theo khối lượng là maltitol, 8 phần theo khối lượng là bột sữa không béo, 60 phần theo khối lượng là bột mỳ, 1 phần theo khối lượng là bột nở, và 1 phần theo khối lượng là hương liệu được thêm vào bát trộn và trộn bằng cách khuấy, tiếp theo là tạo hình hỗn hợp thành hình cầu. Các khối hình cầu thu được được nướng bằng lò ở 180°C trong 10

phút, và bằng cách đó thu được bánh viên bánh quy bơ không đường, mỗi viên nặng 1g/viên.

Hai mươi phần theo khối lượng là khối lượng cacao, 20 phần theo khối lượng là bột sữa nguyên chất, 40 phần theo khối lượng là maltitol, 20 phần theo khối lượng là bơ cacao, 0,8 phần theo khối lượng là lexitin, và 0,1 phần theo khối lượng là hương liệu được sử dụng theo phương pháp sản xuất bánh kẹo sôcôla thông thường, để thu được sôcôla nhào không đường.

Bánh viên bánh quy bơ không đường thu được được thêm vào chảo quay và sau đó sôcôla nhào không đường được mô tả ở trên được từ từ thêm vào chảo quay trong khi chảo quay 12 vòng/phút ở 24°C. Bề mặt của bánh viên bánh quy bơ không đường được bọc với sôcôla nhào không đường để khối lượng của sản phẩm là 2,5g trên viên, bằng cách đó thu được bánh kẹo phức hợp sôcôla.

Sôcôla nhào thu được được thêm vào chảo quay và sau đó dung dịch của sen-lắc ít đắng 30% trong etanol được thêm vào trong khi chảo quay 12 vòng/phút ở 24°C và dung môi etanol bị bay hơi. Việc thêm sen-lắc vào không dừng lại cho đến khi tỷ lệ bọc của sen-lắc đạt tới 0,2%, bằng cách đó thu được bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc với sen-lắc ít đắng.

Bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc với sen-lắc ít đắng thu được có bề mặt bóng, mà được bọc hoàn toàn với lượng đủ sen-lắc ít đắng và không để lộ lớp bọc sôcôla, do vậy có vẻ trong điều kiện rất tốt.

Khi bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc với sen-lắc ít đắng được mô tả ở trên được cầm bằng các ngón tay trong một lúc, các ngón tay không bị dính sôcôla tan chảy, và do vậy bánh kẹo có vẻ trong tình trạng rất tốt. Ngoài ra, bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc với sen-lắc ít đắng không có vị đắng vốn có của sen-lắc và có một đánh giá từ tham luận viên, đã tuyên bố rằng bánh kẹo đó rất ngon.

Sản phẩm mẫu #11

Bánh viên quy bơ không đường

Bánh kẹo phức hợp sôcôla, mà thu được trong quá trình sản xuất sản phẩm mẫu#10, được thêm vào một chảo quay khác và sau đó dung dịch etanol của sản phẩm sen-lắc thông thường (Tên sản phẩm: Sen-lắc GSN tinh sạch, được sản xuất bởi Gifu Shellac Manufacturing Co., Ltd.) được thêm vào trong khi chảo quay 12 vòng/phút ở 24°C và dung môi etanol bị bay hơi. Việc thêm sen-lắc vào không dừng lại cho đến khi tỷ lệ bọc của sen-lắc đạt đến 0,2%, bằng cách đó thu được bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc sen-lắc không đường.

Bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc sen-lắc không đường thu được có bề mặt bóng, mà được bọc hoàn toàn với lượng đủ sen-lắc và không để lộ lớp bọc sôcôla, do vậy có vẻ trong điều kiện rất tốt.

Ngoài ra, khi bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc sen-lắc không đường được cầm bằng các ngón tay trong một lúc, các ngón tay không bị dính sôcôla tan chảy, và do vậy bánh kẹo có vẻ trong điều kiện rất tốt.

Tuy nhiên, khi ăn bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc sen-lắc không đường được mô tả ở trên, nó có vị đắng đặc trưng của sen-lắc mạnh hơn so với bánh kẹo phức hợp sôcôla không đường và được bọc với sen-lắc ít đắng của sản phẩm mẫu #10 được mô tả ở trên, và làm tổn hại đến vị của sôcôla và bánh quy bơ.

Sản phẩm mẫu #12

Bánh viên bánh quy bơ không đường

Bốn mươi phần theo khối lượng là đường và 60 phần theo khối lượng là siro glucoza có hàm lượng nước là 25% được trộn để hòa tan đường bằng cách khuấy, bằng cách đó thu được nước láng.

Bánh kẹo phức hợp sôcôla, mà thu được trong quá trình sản xuất sản phẩm

mẫu #10, được thêm vào một chảo quay khác và sau đó nước lã được mô tả ở trên được thêm vào trong khi chảo quay 12 vòng/phút ở 24°C và dung môi nước bị bay hơi và làm khô. Việc thêm nước lã không dừng lại cho đến khi tỷ lệ bọc của nước lã đạt đến 0,1%. Dung dịch etanol của sản phẩm sen-lắc thông thường (Tên sản phẩm: Sen-lắc GSN tinh sạch, được sản xuất bởi Gifu Shellac Manufacturing Co., Ltd.) được tiếp tục thêm vào trong khi dung môi etanol bị bay hơi. Việc thêm sen-lắc vào không dừng lại cho đến khi tỷ lệ bọc của sen-lắc đạt đến 0,1%. Bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc sen-lắc có đường thu được cuối cùng.

Khi bánh kẹo phức hợp sôcôla có đường và được bọc với sen-lắc ít đắng được mô tả ở trên được cầm bằng các ngón tay trong một lúc, các ngón tay không bị dính sôcôla tan chảy, và do vậy bánh kẹo có vẻ trong điều kiện rất tốt. Ngoài ra, bánh kẹo phức hợp sôcôla bọc với sen-lắc ít đắng không có vị đắng vốn có của sen-lắc và nó rất ngon.

Tuy nhiên, bánh kẹo phức hợp sôcôla được mô tả ở trên của ví dụ này được bọc với nước lã có đường theo phương pháp thông thường, cho nên bánh kẹo không được coi là bánh kẹo không đường.

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Bánh kẹo bọc bao gồm:
phần tâm bao gồm bánh kẹo nền dầu và
lớp bao gồm sen-lắc bọc phần tâm,
trong đó tỷ lệ bọc của sen-lắc nói trên là từ 0,1 đến 10% theo khối lượng, và
trong đó sen-lắc nói trên bao gồm 5-aleuritat của axit jalaric là 4,0% theo khối
lượng hoặc ít hơn tính theo khối lượng khô.
2. Bánh kẹo bọc theo điểm 1, trong đó phần tâm nói trên có ít nhất một phần
nhô ra hoặc phần lõm.
3. Bánh kẹo bọc theo điểm 2, trong đó chiều cao của phần nhô ra nói trên
hoặc độ sâu của phần lõm nói trên là từ 0,3 đến 5mm.
4. Bánh kẹo bọc theo điểm 1, trong đó sen-lắc nói trên bao gồm 5-aleuritat
của axit jalaric là 2,5% theo khối lượng hoặc ít hơn tính theo khối lượng khô.
5. Bánh kẹo bọc theo điểm 4, trong đó tỷ lệ bọc của sen-lắc nói trên là từ 0,1
đến 1,0% theo khối lượng.
6. Bánh kẹo bọc theo điểm 1, trong đó tỷ lệ bọc của sen-lắc nói trên là từ 0,3
đến 5% theo khối lượng.
7. Bánh kẹo bọc theo điểm 1, trong đó tỷ lệ bọc của sen-lắc nói trên là từ 0,5
đến 3% theo khối lượng.
8. Bánh kẹo bọc theo điểm 1, trong đó phần tâm nói trên không chứa đường
hoặc siro glucoza.
9. Bánh kẹo bọc theo điểm 1, trong đó phương pháp bọc với lớp bao gồm
sen-lắc nói trên bao gồm việc nhúng phần tâm nói trên trong dung dịch sen-lắc.
10. Bánh kẹo bọc theo điểm 1, trong đó tỷ lệ bọc của sen-lắc nói trên là từ 0,1

đến 10% theo khối lượng.

11. Bánh kẹo bọc gồm:

phần tâm gồm bánh kẹo nền dầu, và sen-lắc bọc phần tâm,

trong đó tỷ lệ bọc của sen-lắc nói trên là từ 0,1 đến 10% theo khối lượng, và

trong đó sen-lắc nói trên bao gồm 5-aleuritat của axit jalaric là 4,0% theo khối lượng hoặc ít hơn tính theo khối lượng khô.