



(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)



1-0025700

(51)⁷ A23G 1/00; A23G 3/50; A23G 1/30

(13) B

(21) 1-2015-00833

(22) 28/08/2013

(86) PCT/JP2013/072973 28/08/2013

(87) WO 2014/038443 A1 13/03/2014

(30) JP2012-194919 05/09/2012 JP

(45) 26/10/2020 391

(43) 25/06/2015 327A

(73) THE NISSHIN OILLIO GROUP, LTD. (JP)

23-1, Shinkawa 1-chome, Chuo-ku, Tokyo 1048285 Japan

(72) Sachi HASEBE (JP); Tsutomu HASEGAWA (JP).

(74) CÔNG TY LUẬT TRÁCH NHIỆM HỮU HẠN AMBYS HÀ NỘI (AMBYS
HANOI)

(54) SÔCÔLA THỂ HIỆN TÍNH CHỊU NƯỚNG

(57) Sáng chế đề cập đến sôcôla thể hiện tính chịu nướng. Sôcôla chứa sacarit (A) và sacarit (B) và được đặc trưng ở điểm tỷ lệ của tổng lượng sacarit (A) và sacarit (B) so với lượng của tất cả các sacarit trong sôcôla là 0,10 hoặc lớn hơn. Sacarit (A) là sorbitol và/hoặc xylitol, và sacarit (B) là isomaltuloza và/hoặc maltitol.

Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Sáng chế đề cập đến sôcôla thể hiện tính chịu nướng.

Tình trạng kỹ thuật của sáng chế

Sôcôla là đồ ngọt được biết đến rộng rãi với hầu hết người tiêu dùng. Như một loại sôcôla, có loại sôcôla được nướng mà được sản xuất bằng cách nướng trực tiếp sôcôla. Trong số các sản phẩm sôcôla, sôcôla nướng phổ biến vì kết cấu độc đáo của nó (kết cấu cứng hoặc giòn) khác biệt với sôcôla thông thường. Ngoài ra, sôcôla được nướng, được sản xuất bằng cách nướng trực tiếp, chịu được nhiệt cao và được đặc trưng bởi việc nó không trở nên dính ngay cả trong mùa hè nóng nực. Do đó, sôcôla nướng phù hợp với mùa hè.

Để làm sôcôla nướng, sôcôla cần phải có tính chịu nướng để không bị chảy và mất hình dạng của nó thậm chí khi nướng trực tiếp. Như phương pháp truyền tính chịu nướng cho sôcôla, người ta đã biết rằng trọng lượng riêng của sôcôla được giảm (ví dụ, tài liệu sáng chế 1) hoặc trihaloza và maltoza được sử dụng như các sacarit để được trộn với sôcôla (ví dụ, tài liệu sáng chế 2)

Sản xuất sôcôla theo tài liệu sáng chế 1 mất thời gian và công sức vì việc quạt gió được yêu cầu để làm giảm trọng lượng riêng của sôcôla. Trong khi đó, sôcôla theo tài liệu sáng chế 2 có tính chịu nhiệt đến mức độ nó không trở nên dính khi chạm bằng tay, nhưng đặc tính duy trì hình dạng lại không được thỏa mãn.

Do đó, có nhu cầu phát triển sôcôla mà dễ dàng sản xuất và cũng thể hiện tính chịu nướng.

Tài liệu sáng chế

Tài liệu sáng chế 1: JP-10-210934 A

Tài liệu sáng chế 2: JP-2010-207197 A

Bản chất kỹ thuật của sáng chế

Mục tiêu của sáng chế là đề xuất sôcôla thể hiện tính chịu nướng.

Như kết quả của các nghiên cứu chuyên sâu để giải quyết vấn đề được đề cập ở trên, sáng chế này tìm ra rằng sôcôla chịu nướng thu được khi các sacarit đặc biệt được trộn với sôcôla theo tỷ lệ đặc biệt, và do đó sáng chế này được tạo ra.

Cụ thể, khía cạnh thứ nhất của sáng chế là sôcôla chứa sacarit A và sacarit B, trong đó tỷ lệ của tổng lượng sacarit A và sacarit B so với lượng của tất cả các sacarit trong sôcôla là 0,10 hoặc lớn hơn.

Sacarit A: một hoặc cả hai sorbitol và xylitol

Sacarit B: một hoặc cả hai isomaltuloza và maltitol

Khía cạnh thứ hai của sáng chế là sôcôla được mô tả theo khía cạnh thứ nhất, trong đó tỷ lệ của lượng sacarit A so với lượng sacarit B (lượng sacarit A:lượng sacarit B) nằm trong khoảng từ 1:19 đến 9:1.

Khía cạnh thứ ba của sáng chế là sôcôla được mô tả theo khía cạnh thứ nhất hoặc thứ hai, trong đó sôcôla được nướng để sử dụng.

Khía cạnh thứ tư của sáng chế là sôcôla được mô tả theo khía cạnh bất kỳ trong số khía cạnh từ thứ nhất đến thứ ba, trong đó sôcôla đã được nướng.

Mô tả chi tiết sáng chế

Sôcôla trong phương án của sáng chế chứa sacarit A và sacarit B sao cho tỷ lệ của tổng lượng sacarit A và sacarit B so với lượng của tất cả các sacarit trong sôcôla là 0,10 hoặc lớn hơn.

Sacarit A: một hoặc cả hai sorbitol và xylitol

Sacarit B: một hoặc cả hai isomaltuloza và maltitol

Sôcôla theo sáng chế không giới hạn ở những loại đã được mô tả trong “Fair Competition Codes concerning Labeling on Chocolates” (Japan Chocolate Industry Fair Trade Council) hoặc trong quy định, nhưng có nghĩa là các sản phẩm chứa dầu và chất béo và đường có thể ăn được với, nếu cần thiết, các thành phần cacao bổ sung (chất cacao, bột cacao, v.v.), các sản phẩm sữa, hương liệu, chất nhũ tương, v.v., và được sản xuất qua các quy trình sản xuất sôcôla (tất cả hoặc một vài quy trình trộn, quy trình tinh luyện, quy trình hoàn thiện sôcôla, quy trình tạo khuôn và quy trình làm nguội, v.v.). Hơn nữa, sôcôla theo sáng chế bao gồm sôcôla đen và sôcôla sữa cũng như sôcôla trắng và sôcôla màu. Sôcôla theo phương án của sáng chế cụ thể hơn là sôcôla loại không ủ.

Trong sáng chế, sacarit có nghĩa là đường như các monosacarit (glucoza, fructoza, galactoza, v.v.) và disacarit (sucroza (đường), lactoza, maltoza, trihaloza, isomaltuloza, v.v.) và cũng có nghĩa là các rượu đường (sorbitol, xylitol, lactitol, manitol, erytritol, maltitol, v.v.).

Sacarit A được sử dụng để làm ra sôcôla theo phương án của sáng chế là sorbitol và/hoặc xylitol, và cụ thể hơn là sorbitol. Hai loại sacarit có thể được kết hợp và được sử dụng như sacarit A.

Sacarit B được sử dụng để làm ra sôcôla theo phương án của sáng chế là isomaltuloza và/hoặc maltitol. Hai loại sacarit có thể được kết hợp và được sử dụng như sacarit B.

Trong sôcôla theo sáng chế, sự kết hợp ưu tiên của sacarit A và sacarit B là sorbitol và isomaltuloza, hoặc, sorbitol và maltitol.

Ngoài sacarit A và sacarit B, các sacarit khác (đường, lactoza, v.v.) có thể được dùng trong sôcôla theo phương án của sáng chế.

Trong sôcôla theo phương án của sáng chế, tỷ lệ của tổng lượng của sacarit A và sacarit B (% khối lượng) so với lượng của tất cả các sacarit (% khối lượng) trong sôcôla là không ít hơn 0,10, cụ thể là không ít hơn 0,16, cụ thể hơn là không ít hơn 0,20, và cụ thể nhất là nằm trong khoảng từ 0,20 đến 0,80. Sôcôla thể hiện tính chịu nướng khi tỷ lệ của tổng lượng sacarit A và sacarit B so với lượng của tất cả các sacarit là nằm trong khoảng như vậy. Trong sáng chế, tất cả sacarit có nghĩa là tất cả sacarit được thêm vào sôcôla.

Trong sôcôla theo phương án của sáng chế, tổng lượng sacarit A và sacarit B trong sôcôla cụ thể nằm trong khoảng từ 5 đến 70% khối lượng, cụ thể hơn nằm trong khoảng từ 8 đến 60% khối lượng, cụ thể hơn nữa là nằm trong khoảng từ 10 đến 50% khối lượng, và cụ thể nhất là nằm trong khoảng từ 10 đến 40% khối lượng.

Trong sôcôla theo phương án của sáng chế, tỷ lệ của lượng của sacarit A (% khối lượng) so với lượng sacarit B (lượng sacarit A:lượng sacarit B) trong sôcôla cụ thể là nằm trong khoảng từ 1:19 đến 9:1, cụ thể hơn nằm trong khoảng từ 1:9 đến 4:1, và cụ thể hơn nữa nằm trong khoảng từ 1:3 đến 1:1.

Trong sôcôla theo phương án của sáng chế, lượng sacarit A cụ thể nằm trong khoảng từ 0,2 đến 50% khối lượng, cụ thể hơn nằm trong khoảng từ 0,5 đến 30% khối lượng, cụ thể hơn nữa là nằm trong khoảng từ 1 đến 25% khối lượng, và cụ thể nhất là nằm trong khoảng từ 2 đến 20% khối lượng.

Trong sôcôla theo phương án của sáng chế, lượng sacarit B cụ thể nằm trong khoảng từ 0,5 đến 50% khối lượng, cụ thể hơn nằm trong khoảng từ 1 đến 30% khối lượng, cụ thể hơn nữa là nằm trong khoảng từ 1,5 đến 25% khối lượng, và cụ thể nhất là nằm trong khoảng từ 2 đến 20% khối lượng.

Trong sôcôla theo phương án của sáng chế, tổng lượng sacarit cụ thể nằm trong khoảng từ 35 đến 70% khối lượng, cụ thể hơn nằm trong khoảng từ 40 đến 65% khối lượng, cụ thể hơn nữa là nằm trong khoảng từ 45 đến 60% khối lượng.

Sôcôla theo phương án của sáng chế chứa dầu và chất béo. Tổng lượng dầu và chất béo cụ thể nằm trong khoảng từ 25 đến 65% khối lượng, cụ thể hơn nằm trong khoảng từ 30 đến 60% khối lượng, cụ thể hơn nữa là nằm trong khoảng từ 30 đến 50% khối lượng. Trong sáng chế, tổng dầu và chất béo có nghĩa là tất cả dầu và chất béo có trong sôcôla. Do đó, ngoài dầu và chất béo được trộn lẫn, dầu và chất béo (bơ cacao và sữa béo, v.v.) trong các nguyên liệu thô chứa dầu (chất cacao, bột cacao và sữa nguyên kem, v.v.) cũng có nghĩa được bao gồm.

Dầu và chất béo được sử dụng để tạo ra sôcôla theo phương án của sáng chế không được giới hạn một cách cụ thể miễn là chúng là dầu và chất béo thường được dùng để sản xuất sôcôla, và các ví dụ của chúng bao gồm bơ cacao, sữa béo và bơ cứng, v.v.. Bơ cứng loại không ủ được ưu tiên sử dụng như bơ cứng.

Ngoài các sacarit và dầu và chất béo, các nguyên liệu thường được trộn vào sôcôla có thể được sử dụng như nguyên liệu của sôcôla theo phương án trong sáng chế. Ví dụ, có thể sử dụng các sản phẩm sữa như sữa nguyên kem khô hoặc sữa bột tách kem, các thành phần cacao như chất cacao hoặc bột cacao, bột đậu nành, protein đậu nành, các sản phẩm hoa quả đã xử lý, các sản phẩm rau đã xử lý, các loại bột như trà xanh tán bột hoặc bột cà phê, gừng, tinh bột, chất nhũ tương như lexitin, lysolexitin, lexitin được phân hủy bằng enzym, este axit béo sucroza, este axit rixinoleic đậm đặc polyglyxeryl, este axit béo polyglyxeryl hoặc este axit béo sorbitan, chất chống oxy hóa, chất tạo màu và tinh dầu hương liệu, v.v..

Có thể sản xuất sôcôla theo phương án của sáng chế bằng phương pháp đã biết thông thường. Có thể sản xuất sôcôla theo phương án của sáng chế bằng quy trình trộn, quy trình tinh luyện, quy trình hoàn thiện sôcôla, quy trình tạo khuôn và quy trình làm nguội, v.v., sử dụng, ví dụ, các sacarit, dầu và chất béo, các thành phần cacao, các chất nhũ tương và các nguyên liệu thô tương tự.

Sôcôla theo phương án của sáng chế có tính chịu nướng. Do đó, sôcôla theo phương án của sáng chế là thích hợp để được nướng, ví dụ, thích hợp như sôcôla nướng. Hơn nữa, sôcôla theo phương án của sáng chế không trở nên dính trong mùa hè nóng nực và do đó phù hợp với mùa hè. Khi sử dụng sôcôla theo phương án của sáng chế, sôcôla có thể được nướng một mình, hoặc sôcôla có thể được trộn và nướng với bột làm bánh (bột bánh mì hoặc bột kẹo, v.v.). Trong sáng chế, thể hiện tính chịu

nướng có nghĩa là sôcôla rắn không chảy và do đó nó không mất đi hình dạng của nó ngay cả khi nướng.

Có thể làm sôcôla nướng bằng cách nướng sôcôla trong phương án của sáng chế. Phương pháp nướng sôcôla không bị giới hạn một cách cụ thể. Sôcôla có thể được nướng trực tiếp trong lò hoặc bằng đèn khò, hoặc có thể được nung nóng bằng sóng tần số vô tuyến trong lò vi sóng, v.v.. Có thể sản xuất sôcôla nướng theo phương án của sáng chế bằng cách, ví dụ, làm nóng sôcôla theo phương án của sáng chế trong lò vi sóng từ 170 đến 230°C trong khoảng từ 1 đến 5 phút. Sôcôla nướng theo phương án của sáng chế không trở nên dính trong mùa hè nóng nực và do đó phù hợp với mùa hè.

Ví dụ thực hiện sáng chế

Tiếp theo, sáng chế sẽ được mô tả với sự viện dẫn đến các ví dụ. Tuy nhiên, sáng chế không bị giới hạn bởi các ví dụ này.

Các sacarit được sử dụng như sau:

Glucosa (tên thương mại: Glucose NCR-P, được sản xuất bởi Showa Sangyo Co., Ltd.)

Maltoza (tên thương mại: Sunmalt Midori, được sản xuất bởi Hayashibara Co., Ltd.)

Trihaloza (tên thương mại: TREHA, được sản xuất bởi Hayashibara Co., Ltd.)

Isomaltuloza (tên thương mại: Powder Palatinose ICP, được sản xuất bởi Mitsui Sugar Co., Ltd.)

Sorbitol (tên thương mại: LTS-P50M, được sản xuất bởi Mitsubishi Shoji Foodtech Co., Ltd.)

Xylitol (tên thương mại: Xylitol, được sản xuất bởi B Food Science Co., Ltd.)

Lactitol (tên thương mại: Lactitol LC-1, được sản xuất bởi B Food Science Co., Ltd.)

Manitol (tên thương mại: Mannitol, được sản xuất bởi B Food Science Co., Ltd.)

Erytritol (tên thương mại: Erythritol, được sản xuất bởi B Food Science Co., Ltd.)

Maltitol (tên thương mại: Amalty MR-100, được sản xuất bởi Mitsubishi Shoji Foodtech Co., Ltd.)

Đường (tên thương mại: MGP powdered sugar, được sản xuất bởi Tokukura Corporation)

Lactoza (tên thương mại: Lactose, được sản xuất bởi Leprino Foods Company)

[Sản phẩm và đánh giá của sôcôla nướng]

Theo thành phần (đơn vị: phần theo khối lượng) được thể hiện trong các bảng từ bảng 1 đến bảng 6 (bơ cứng loại không ủ đã được sử dụng như dầu và chất béo), sôcôla được làm bằng phương pháp thông thường (trộn, tinh luyện, hoàn thiện sôcôla và làm nguội). Lượng của tất cả các sacarit là 49,8% trọng lượng trong tất cả các sôcôla. Trong khi đó, tổng lượng dầu và chất béo trong sôcôla là 34,1% trọng lượng trong tất cả các sôcôla.

Mỗi sôcôla thu được được nung nóng trong lò ở 200°C trong 2 phút, do đó làm sôcôla nướng trong các ví dụ từ 1 đến 11 và sôcôla nướng trong các ví dụ so sánh từ 1 đến 18.

Đặc tính duy trì hình dạng của sôcôla nướng thu được được đánh giá bằng sự quan sát bên ngoài. Đặc tính duy trì hình dạng của sôcôla nướng thu được được đánh giá trên thang điểm từ 1 đến 10. Điểm càng cao chỉ ra đặc tính duy trì hình dạng càng tốt của sôcôla nướng. Sôcôla được đánh giá với không ít hơn 5 điểm có đặc tính duy trì hình dáng tốt và được đánh giá là thể hiện tính chịu nướng. Các bảng từ bảng 1 đến bảng 6 cho thấy kết quả đánh giá.

[Bảng 1]

Bảng 1 Thành phần của Sôcôla nướng, kết quả đánh giá						
		Ví dụ so sánh 1	Ví dụ so sánh 2	Ví dụ 1	Ví dụ 2	Ví dụ 3
Chất cacao		10	10	10	10	10
Sữa nguyên kem khô		15	15	15	15	15
Sacarit A	Sorbitol	1	2	3	4	5
	Xylitol	0	0	0	0	0
Sacarit B	Isomaltuloza	1	2	3	4	5
	Maltitol	0	0	0	0	0
Sacarit khác	Đường	40	40	40	40	40
	Lactoza	8	6	4	2	0
	Glucoza	0	0	0	0	0
	Maltoza	0	0	0	0	0
	Trihaloza	0	0	0	0	0
	Lactitol	0	0	0	0	0
	Manitol	0	0	0	0	0
	Erytritol	0	0	0	0	0
Dầu và chất béo		25	25	25	25	25
Lexitin		0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
(Sacarit A + Sacarit B)/ Tất cả các sacarit		0,04	0,08	0,12	0,16	0,20
Sacarit A : Sacarit B		1 : 1	1 : 1	1 : 1	1 : 1	1 : 1
Kết quả đánh giá của đặc tính duy trì hình dạng		1	1	5	8	10

[Bảng 2]

Bảng 2 Thành phần của Sôcôla nướng, kết quả đánh giá						
		Ví dụ 4	Ví dụ 5	Ví dụ 6	Ví dụ 7	Ví dụ 8
Chất cacao		10	10	10	10	10
Sữa nguyên kem khô		15	15	15	15	15
Sacarit A	Sorbitol	7,5	10	15	1	2,5
	Xylitol	0	0	0	0	0
Sacarit B	Isomaltuloza	7,5	10	15	9	7,5
	Maltitol	0	0	0	0	0
Sacarit khác	Đường	35	30	20	40	40
	Lactoza	0	0	0	0	0
	Glucoza	0	0	0	0	0
	Maltoza	0	0	0	0	0
	Trihaloza	0	0	0	0	0
	Lactitol	0	0	0	0	0
	Manitol	0	0	0	0	0
	Erytritol	0	0	0	0	0
Dầu và chất béo		25	25	25	25	25
Lexitin		0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
(Sacarit A + Sacarit B)/ Tất cả các sacarit		0,30	0,40	0,60	0,20	0,20
Sacarit A : Sacarit B		1 : 1	1 : 1	1 : 1	1 : 9	1 : 3
Kết quả đánh giá của đặc tính duy trì hình dạng		10	10	10	9	10

[Bảng 3]

Bảng 3 Thành phần của Sôcôla nướng, kết quả đánh giá						
		Ví dụ 9	Ví dụ 10	Ví dụ 11	Ví dụ so sánh 3	Ví dụ so sánh 4
Chất cacao		10	10	10	10	10
Sữa nguyên kem khô		15	15	15	15	15
Sacarit A	Sorbitol	7,5	5	0	10	0
	Xylitol	0	0	5	0	10
Sacarit B	Isomaltuloza	2,5	0	5	0	0
	Maltitol	0	5	0	0	0
Sacarit khác	Đường	40	40	40	40	40
	Lactoza	0	0	0	0	0
	Glucoza	0	0	0	0	0
	Maltoza	0	0	0	0	0
	Trihaloza	0	0	0	0	0
	Lactitol	0	0	0	0	0
	Manitol	0	0	0	0	0
	Erytritol	0	0	0	0	0
Dầu và chất béo		25	25	25	25	25
Lexitin		0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
(Sacarit A + Sacarit B)/ Tất cả các sacarit		0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
Sacarit A : Sacarit B		3 : 1	1 : 1	1 : 1		
Kết quả đánh giá của đặc tính duy trì hình dạng		8	9	6	2	3

[Bảng 4]

Bảng 4 Thành phần của Sôcôla nướng, kết quả đánh giá						
		Ví dụ so sánh 5	Ví dụ so sánh 6	Ví dụ so sánh 7	Ví dụ so sánh 8	Ví dụ so sánh 9
Chất cacao		10	10	10	10	10
Sữa nguyên kem khô		15	15	15	15	15
Sacarit A	Sorbitol	0	0	0	0	0
	Xylitol	0	0	0	0	0
Sacarit B	Isomaltuloza	10	0	0	0	0
	Maltitol	0	10	0	0	0
Sacarit khác	Đường	40	40	40	40	40
	Lactoza	0	0	0	0	0
	Glucoza	0	0	10	0	0
	Maltoza	0	0	0	10	0
	Trihaloza	0	0	0	0	10
	Lactitol	0	0	0	0	0
	Manitol	0	0	0	0	0
	Erytritol	0	0	0	0	0
Dầu và chất béo		25	25	25	25	25
Lexitin		0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
(Sacarit A + Sacarit B)/ Tất cả các sacarit		0,20	0,20	0	0	0
Sacarit A : Sacarit B						
Kết quả đánh giá của đặc tính duy trì hình dạng		2	1	1	1	1

[Bảng 5]

Bảng 5 Thành phần của Sôcôla nướng, kết quả đánh giá						
		Ví dụ so sánh 10	Ví dụ so sánh 11	Ví dụ so sánh 12	Ví dụ so sánh 13	Ví dụ so sánh 14
Chất cacao		10	10	10	10	10
Sữa nguyên kem khô		15	15	15	15	15
Sacarit A	Sorbitol	0	0	0	5	0
	Xylitol	0	0	0	0	5
Sacarit B	Isomaltuloza	0	0	0	0	0
	Maltitol	0	0	0	0	0
Sacarit khác	Đường	40	40	40	40	40
	Lactoza	0	0	0	0	0
	Glucoza	0	0	0	0	0
	Maltoza	0	0	0	0	0
	Trihaloza	0	0	0	0	0
	Lactitol	10	0	0	0	0
	Manitol	0	10	0	0	0
	Erytritol	0	0	10	5	5
Dầu và chất béo		25	25	25	25	25
Lexitin		0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
(Sacarit A + Sacarit B)/ Tất cả các sacarit		0	0	0	0,10	0,10
Sacarit A : Sacarit B						
Kết quả đánh giá của đặc tính duy trì hình dạng		2	1	2	4	4

[Bảng 6]

Bảng 6 Thành phần của Sôcôla nướng, kết quả đánh giá					
		Ví dụ so sánh 15	Ví dụ so sánh 16	Ví dụ so sánh 17	Ví dụ so sánh 18
Chất cacao		10	10	10	10
Sữa nguyên kem khô		15	15	15	15
Sacarit A	Sorbitol	5	0	0	0
	Xylitol	0	0	0	0
Sacarit B	Isomaltuloza	0	0	0	0
	Maltitol	0	0	5	0
Sacarit khác	Đường	40	40	40	40
	Lactoza	0	0	0	0
	Glucoza	5	5	0	0
	Mantoza	0	0	0	5
	Trihaloza	0	0	0	5
	Lactitol	0	0	0	0
	Mantitol	0	0	0	0
	Erytritol	0	5	5	0
Dầu và chất béo		25	25	25	25
Lexitin		0,4	0,4	0,4	0,4
(Sacarit A : Sacarit B)/ Tất cả các sacarit		0,10	0	0,10	0
Sacarit A: Sacarit B					
Kết quả đánh giá đặc tính duy trì hình dạng		4	4	4	3

Như được hiểu các bảng từ bảng 1 đến bảng 3, sôcôla nướng trong các ví dụ có đặc tính duy trì hình dạng tốt và thể hiện tính chịu nướng. Mặt khác, như được hiểu các bảng bảng 1 và từ bảng 3 đến bảng 6, sôcôla nướng trong các ví dụ so sánh có đặc tính duy trì hình dạng kém.

Hiệu quả đạt được của sáng chế

Theo sáng chế, có thể cung cấp sôcôla thể hiện tính chịu nướng.

YÊU CẦU BẢO HỘ**1. Sôcôla bao gồm:**

sacarit A; và

sacarit B,

trong đó tỷ lệ của tổng lượng sacarit A và sacarit B so với lượng của tất cả các sacarit trong sôcôla là 0,10 hoặc lớn hơn, sacarit A là sorbitol và sacarit B là isomaltuloza.

2. Sôcôla theo điểm 1, trong đó tỷ lệ của lượng sacarit A so với lượng sacarit B (lượng sacarit A:lượng sacarit B) nằm trong khoảng từ 1:19 đến 9:1.

3. Sôcôla theo điểm 1 hoặc điểm 2, trong đó sôcôla được nướng để sử dụng.

4. Sôcôla theo điểm bất kỳ trong số các điểm 1, 2 và 3, trong đó sôcôla đã được nướng.

5. Sôcôla được nướng bao gồm:

sacarit A; và

sacarit B,

trong đó tỷ lệ của tổng lượng sacarit A và sacarit B so với lượng của tất cả các sacarit trong sôcôla là 0,10 hoặc lớn hơn, sacarit A là sorbitol và sacarit B là isomaltuloza.

6. Sôcôla được nướng theo điểm 5, trong đó tỷ lệ của lượng sacarit A so với lượng sacarit B (lượng sacarit A:lượng sacarit B) nằm trong khoảng từ 1:19 đến 9:1.