

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 684 510**

51 Int. Cl.:

A23G 3/34 (2006.01)

A23G 1/54 (2006.01)

A23G 1/56 (2006.01)

12

TRADUCCIÓN DE PATENTE EUROPEA

T3

86 Fecha de presentación y número de la solicitud internacional: **03.12.2012 PCT/EP2012/074211**

87 Fecha y número de publicación internacional: **06.06.2013 WO13079716**

96 Fecha de presentación y número de la solicitud europea: **03.12.2012 E 12794346 (2)**

97 Fecha y número de publicación de la concesión europea: **23.05.2018 EP 2717710**

54 Título: **Una composición de relleno enriquecido con fibra para un producto de chocolate**

30 Prioridad:

03.12.2011 EP 11009575

03.01.2012 EP 12150072

45 Fecha de publicación y mención en BOPI de la
traducción de la patente:
03.10.2018

73 Titular/es:

CAVALIER NV (100.0%)
Burgemeester L. Pussemiersstraat 46
9900 Eeklo, BE

72 Inventor/es:

VERDEGEM, FELIX

74 Agente/Representante:

SÁEZ MAESO, Ana

Observaciones :

**Véase nota informativa (Remarks, Remarques
o Bemerkungen) en el folleto original publicado
por la Oficina Europea de Patentes**

ES 2 684 510 T3

Aviso: En el plazo de nueve meses a contar desde la fecha de publicación en el Boletín Europeo de Patentes, de la mención de concesión de la patente europea, cualquier persona podrá oponerse ante la Oficina Europea de Patentes a la patente concedida. La oposición deberá formularse por escrito y estar motivada; sólo se considerará como formulada una vez que se haya realizado el pago de la tasa de oposición (art. 99.1 del Convenio sobre Concesión de Patentes Europeas).

DESCRIPCIÓN

Una composición de relleno enriquecido con fibra para un producto de chocolate

Campo de la invención

- 5 La invención se refiere a una composición de relleno enriquecido con fibra para un producto de chocolate que comprende, y a un producto de chocolate que comprende dicha composición de relleno.

Antecedentes

En el contexto de la presión creciente sobre el sobrepeso y la diabetes, los fabricantes de productos de confitería intentan reducir o incluso reemplazar el contenido de sacarosa en sus productos.

- 10 Un ejemplo del estado de la técnica es, por ejemplo, el documento WO2007059644, en el que las composiciones de chocolate en las que al menos el 30% en peso del contenido de sacarosa del chocolate normal se sustituye por una combinación de fibras dietéticas tales como dextrina, inulina y fructooligosacárido.

Otro ejemplo es el documento WO2006015880 en el que se describe una composición de sustitución de azúcar que comprende una composición de fibra voluminosa y una composición de edulcorante de alta intensidad.

- 15 Con respecto a los rellenos para productos de chocolate, dado que una gran variedad de tales cargas está disponible en el mercado, es un gran desafío reemplazar el contenido de sacarosa de esta variedad de cargas manteniendo al mismo tiempo la dulzura, los requisitos organolépticos como la sensación en la boca, el sabor y olor, textura, cuerpo, procesabilidad (laminación, extrusión, depósito, moldeo, etc.), características higroscópicas, fragilidad, granularidad, viscosidad, estabilidad de la floración grasa, vida útil, comportamiento de fusión, efecto laxante, digestibilidad, etc. al menos similar o mejorado en comparación con cargas convencionales que contienen sacarosa.

Ahora se ha encontrado sorprendentemente que las composiciones de relleno de la presente invención formuladas con 0,01-1% de glucósido de esteviol y/o glicósido de esteviol proporcionan características similares o mejoradas en comparación con los rellenos basados en sacarosa convencionales.

- 25 Además, se establece la efectividad de compuestos reguladores de agua activos tales como glicerol para controlar el contenido de agua activa en rellenos bajos en grasa en presencia de glucósido de esteviol y/o glicósido de esteviol. Esto es necesario dado que las especificaciones tales como la estabilidad de la floración de grasa, la vida útil y comportamiento de fusión son propiedades importantes del producto de chocolates y cargas que, entre otros, están influenciados por el contenido de agua activa y necesitan control.

Lo anterior es especialmente importante y útil con respecto a los rellenos de múltiples capas.

- 30 Además, se ha encontrado que para las composiciones de relleno de tipo praliné, el contenido total de fibra presente en la composición de relleno de tipo praliné se procesa más eficazmente mediante al menos una absorción parcial a través del contenido de fibra presente en una composición de chocolate.

Resumen de la invención

- 35 La presente invención está dirigida a una composición de relleno enriquecido con fibra para un producto de chocolate que comprende:

- a. 0,01- 1% de glucósido de esteviol y/o glicósido de esteviol
- b. 1-60% de grasa en peso
- c. 0,1-10% de inulina en peso y/o 0,1-20% de fructooligosacárido en peso como fibras
- d. un poliol

- 40 Además, la presente invención se refiere a un producto de chocolate que comprende dicha composición de relleno.

Descripción detallada

En una primera realización, la presente invención proporciona una composición de relleno enriquecido con fibra para un producto de chocolate que comprende:

- a. 0,01- 1% de glucósido de esteviol y/o glicósido de esteviol
- 45 b. 1-60% de grasa en peso
- c. 0,1-10% de inulina en peso y/o 0,1-20% de fructooligosacárido en peso como fibras

d. un poliol

El poliol se puede seleccionar de eritritol, arabitol, xilitol, sorbitol, glicerol, manitol, lactitol, maltitol, jarabe de maltitol, mallitol, isomalt, hidrolizado de almidón hidrogenado o combinaciones de los mismos.

- 5 En una realización de acuerdo con la presente invención, el poliol comprende glicerol. Al usar una cantidad apropiada de glicerol, se puede controlar el contenido de agua activa en rellenos bajos en grasa.

En una realización de acuerdo con la presente invención, se proporciona un relleno enriquecido con fibras en el que las fibras comprenden fibras dietéticas, como por ejemplo inulina y/o fructooligosacáridos y/o dextrina.

En una realización particular de acuerdo con la presente invención, las fibras comprenden polidextrosa y el poliol comprende eritritol y glicerol.

- 10 En los rellenos bajos en grasa, la polidextrosa se puede usar en gran cantidad ya que es mejor digerible y tiene efectos laxantes y de flatulencia disminuidos en comparación con el fructooligosacárido. Sin embargo, con respecto a la viscosidad, la cantidad de polidextrosa es limitada. Por lo tanto, se pueden añadir fructooligosacáridos y/o eritritol y/o glicerol.

En una realización, el poliol puede comprender glicerol y eritritol o sorbitol.

- 15 En la realización de, el relleno enriquecido con fibra puede comprender una cantidad de 14-30% de glicerol en peso solo o con eritritol.

Preferiblemente, puede comprender 0,01-0,2% de glucósido de esteviol y/o glicósido de esteviol en peso, 5-50% de grasa y 0,1-4% de inulina en peso y/o 10-20% de fructooligosacárido en peso.

- 20 En una realización preferida, la composición de relleno puede comprender 0,01-0,05% de glucósido de esteviol y/o glicósido de esteviol en peso, 5-10% de grasa, 0,5-3% de inulina en peso y 10-20% de fructooligosacárido en peso.

En otra realización preferida, la composición de relleno puede comprender 0,04-0,08% de glucósido de esteviol y/o glicósido de esteviol en peso, 15-60% de grasa, 2-4% de inulina en peso y 2-4% de fructooligosacárido en peso.

En otra realización, la composición de relleno puede comprender 0,01-1% de glucósido de esteviol y/o glicósido de esteviol en peso, 9-14% de glicerol en peso, 2-4% de inulina en peso y 30-35% de fructooligosacárido en peso.

- 25 En una realización del relleno enriquecido en fibra según la presente invención, la proporción entre la cantidad de inulina y la cantidad de fructooligosacárido está entre 0,8 y 1,2.

En una realización del relleno enriquecido en fibra según la presente invención, la proporción entre la cantidad de dextrina y la cantidad de inulina y/o fructooligosacárido está entre 0,8 y 1,2.

- 30 La composición de relleno puede comprender adicionalmente contenido de fibra adicional seleccionado de gomas, hemicelulosa, inulina, lignina, mucílagos, oligofructosa, pectina, psyllium, maltodextrina resistente o combinaciones de los mismos.

- 35 La composición de relleno puede comprender además contenido de sólidos lácteos seleccionados de leche entera, leche entera en polvo, leche desnatada, leche desnatada en polvo, leche entera condensada, leche desnatada condensada, crema, suero de mantequilla, suero de mantequilla en polvo, aislado de proteína de suero de leche, concentrado de proteína de suero de leche, hidrolizado de proteína de suero de leche, suero de leche en polvo, leche evaporada, leche de soja, aislado de proteína de soja, concentrado de proteína de soja, hidrolizado de proteína de soja, tofu, leche sin lactosa, sustitutos de la leche o combinaciones de los mismos.

- 40 En la composición de relleno según la presente invención, la grasa se selecciona de manteca de cacao, manteca de chocolate, aceite de oliva, aceite de soja, aceite de girasol, aceite de colza, aceite de semilla de algodón, aceite de maíz, aceite de cártamo, aceite de nuez molida, aceite de sésamo, aceite de palma, aceite de coco, grasa de mantequilla, mantequilla, crema de mantequilla y sus derivados.

La composición de relleno puede comprender además un emulsionante seleccionado de yema de huevo, lecitina, glicerol, mono y diglicéridos, polisorbato 80, polisorbatos, lecitina de soja, monoestearato de propilenglicol, monoestearato de glicerilo o combinaciones de los mismos.

- 45 La composición de relleno puede comprender además una o más vitaminas, minerales, electrolitos, oligoelementos, aceites, suplementos de salud, prebióticos, probióticos, kéfir, fitonutrientes, botánicos, nutraceuticos, hierbas, aminoácidos, acidificantes, soluciones reguladoras, sales y combinaciones de los mismos.

- 50 La composición de relleno puede comprender además ingredientes alimentarios relacionados con la energía seleccionados entre al menos uno de cafeína, taurina, guaraná, vitaminas B, ginseng, ginkgo biloba, L-carnitina, azúcares, antioxidantes o combinaciones de los mismos.

La composición de relleno puede comprender además fruta seleccionada de plátano, melocotón, albaricoque, limón, frambuesa, fresa, bayas silvestres, mango, fruta de la pasión, guayaba, granada, naranja, naranja de sangre, pera, mandarina de lima, calamansi, piña, papaya, lichi, kiwi, coco, ruibarbo, calabaza, ciruela, cantalupo, manzana verde, higo, fresa salvaje, grosella, cereza, arándano, arándano agrio, grosella negra, cereza negra, sandía, manzana, zanahoria, uva, limoncillo, pomelo rosado, cassis, y combinaciones de los mismos, o frijoles, cacao, mezclas y pastas de nueces, café, purés de frutas, zumos de frutas, pulpas de frutas, verduras, especias, caramelo, alcohol, licor, sabores naturales y artificiales, extractos y combinaciones de los mismos.

Además, en una realización de la presente invención, se proporciona un producto de chocolate que comprende una composición de relleno según cualquiera de las reivindicaciones anteriores. Tal producto de chocolate puede ser cualquier producto (tableta, barra, refrigerio, praliné, caramelo, pasta, torta, etc.) que comprende una composición de chocolate y adecuado para llevar un relleno.

Ejemplo 1:

Relleno de tipo praliné que comprende:

pasta de avellana 25-35%

manteca de cacao 10-15%

grasa vegetal 5-15%

pasta de cacao 5-15%

dextrina 4-8%

eritritol 4-8%

inulina 2-4%

fructooligosacárido 2-4%

glicósido de esteviol 0.04-0.08%

leche en polvo, suero de leche en polvo, lecitina de soja

Ejemplo 2:

Relleno bajo en grasa que comprende:

polidextrosa 30-50%

eritritol 10-20%

fructooligosacárido 10-20%

grasa vegetal 5-10%

glicerol 4-8%

dextrina 1-6%

inulina 0.5-3%

glicósido de esteviol 0.01-0.05%

leche en polvo, suero de leche en polvo, lecitina de soja

Ejemplo 3:

Relleno multicapa que comprende una capa de tipo praliné y una capa de tipo gelatina de fruta, el último que comprende:

Polidextrosa	50-70%
polvo de fruta	5-15%
agua	10-20%

eritritol	8-12%
glicerol	8-12%
glicósido de esteviol	0.01-0.05%

Ejemplo 4:

Relleno de tipo mousse/trufa oscura que comprende:

mantequilla concentrada 30-50%

pasta de cacao 15-20%

5 eritritol 15-20%

dextrina 5-10%

glicerol 3-7%

fructooligosacárido 2-5%

inulina 2-5%

10 manteca de cacao 2-5%

glicósido de esteviol 0.02-0.06%

Ejemplo 5:

El relleno de mousse/trufa de leche comprende:

mantequilla concentrada 30-50%

15 eritritol 15-20%

manteca de cacao 5-15%

pasta de cacao 2-8%

glicerol 3-7%

dextrina 2-6%

20 inulina 1-3%

fructooligosacárido 1-3%

glicósido de esteviol 0.02-0.06%

leche en polvo, suero de leche en polvo, lecitina de soja

Ejemplo 6:

25 Relleno de tipo mousse/trufa blanca que comprende:

mantequilla concentrada 30-50%

eritritol 15-20%

manteca de cacao 5-15%

glicerol 3-7%

30 dextrina 2-6%

inulina 1-3%

fructooligosacárido 1-3%

glicósido de esteviol 0.02-0.06%

leche en polvo, suero de leche en polvo, lecitina de soja

Ejemplo 7:

Relleno de tipo oscuro de ganache que comprende:

pasta de cacao 20-30%

5 crema 40% de grasa 15-20%

glicerol 5-15%

eritritol 5-15%

dextrina 5-15%

sorbitol 5-10%

10 mantequilla concentrada 2-8%

fructooligosacárido 2-7%

inulina 2-7%

manteca de cacao 2-7%

glicósido de esteviol 0.03-0.07%

15 lecitina de soja

Ejemplo 8:

El relleno de tipo de leche de ganache que comprende:

crema 40% grasa 20-25%

manteca de cacao 10-14%

20 glicerol 10-14%

eritritol 8-12%

pasta de cacao 5-10%

sorbitol 5-10%

mantequilla concentrada 3-7%

25 dextrina 4-6%

inulina 1-3%

fructooligosacárido 1-3%

glicósido de esteviol 0,03-0,07%

leche en polvo, suero de leche en polvo, lecitina de soja

30 Ejemplo 9:

El relleno del tipo de ganache con sabor a fruta que comprende:

Eritritol 0,3-0.4%

Fos 32-34%

Glicerol 11-12%

35 Inulina 3-4%

0,01-1% de glucósido de esteviol y/o glicósido de esteviol

Pasta de avellana 6%

Mantequilla concentrada 12%

Puré de naranja 25%

Ejemplo 10:

5 Relleno bajo en grasa que comprende:

Polidextrosa 15-25%

FOS 3-7%

Eritritol 0.5-2%

Glicerol 1-3%

10 0,01-1% de glucósido de esteviol y/o glicósido de esteviol

REIVINDICACIONES

1. Una composición de relleno enriquecido con fibra para un producto de chocolate que comprende:
 - a. 0,01- 1% de glucósido de esteviol y/o glicósido de esteviol
 - b. 1-60% de grasa en peso
 - 5 c. 0,1-10% de inulina en peso y/o 0,1-20% de fructooligosacárido en peso como fibras
 - d. un poliol
2. Una composición de relleno según la reivindicación 1, en la que el poliol comprende glicerol.
3. Un relleno enriquecido en fibra según la reivindicación 2, en la que el poliol comprende además eritritol o sorbitol.
- 10 4. Un relleno enriquecido en fibra según la reivindicación 3, que comprende una cantidad de 14-30% de glicerol en peso solo o con eritritol.
- 5 5. Una composición de relleno según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende 0,01-0,2% de glucósido de esteviol y/o glicósido de esteviol en peso, 5-50% de grasa y 0,1-4% de inulina en peso y/o 10-20% de fructooligosacárido en peso.
- 15 6. Una composición de relleno según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, que comprende 0,01-0,05% de glucósido de esteviol y/o glicósido de esteviol en peso, 5-10% de grasa, 0,5-3% de inulina en peso y 10-20% fructooligosacárido en peso.
7. Una composición de relleno según cualquiera de las reivindicaciones 1-4, que comprende 0,04-0,08% de glucósido de esteviol y/o glicósido de esteviol en peso, 15-60% de grasa, 2-4% de inulina en peso y 2- 4% de fructooligosacárido en peso.
- 20 8. Una composición de relleno enriquecido con fibra según cualquiera de las reivindicaciones anteriores en la que la proporción entre la cantidad de inulina y la cantidad de fructooligosacárido está entre 0,8 y 1,2.
9. Una composición de relleno enriquecido con fibra según cualquiera de las reivindicaciones anteriores, en la que las fibras dietéticas comprenden dextrina e inulina y/o fructooligosacárido, y en la que la proporción entre la cantidad de dextrina y la cantidad de inulina y/o fructooligosacárido está entre 0,8 y 1,2.
- 25 10. Un producto de chocolate que comprende una composición de relleno según cualquiera de las reivindicaciones anteriores.