



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,  
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**(21), (22) Заявка: **2005134948/13, 10.11.2005**(30) Конвенционный приоритет:  
**12.03.1998 US 09/041,326**(43) Дата публикации заявки: **20.05.2007 Бюл. № 14**

Адрес для переписки:  
**129010, Москва, ул. Б.Спасская, 25, стр.3,  
ООО "Юридическая фирма Городисский и  
Партнеры", пат.пов. Г.Б. Егоровой**

(71) Заявитель(и):  
**МАРС, ИНКОРПОРЕЙТЕД (US)**(72) Автор(ы):  
**МАЙЕРС Мэри Э. (US),  
НВОСУ Чигозие В. (US),  
ВАЙТАКР Эрик Дж. (US),  
ХАММЕРСТОУН Джон Ф. Мл. (US)**(54) **СУХАЯ КАКАО-СМЕСЬ, СОДЕРЖАЩАЯ ТВЕРДЫЕ ВЕЩЕСТВА КАКАО С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ПОЛИФЕНОЛОВ**

(57) Формула изобретения

1. Сухая какао-смесь, содержащая твердые вещества какао, имеющие высокое содержание полифенолов, причем указанные твердые вещества какао имеют высокое содержание вещества с шоколадным вкусом или ароматом и по меньшей мере один ингредиент, выбранный из антиоксиданта, эмульгатора, жира, ароматизатора и их смесей.

2. Сухая какао-смесь по п.1, в которой указанные твердые вещества какао, имеющие высокое содержание полифенолов, являются неподщелаченными сухими веществами какао.

3. Сухая какао-смесь по п.2, в которой указанные неподщелаченные твердые вещества какао получены из какао-бобов, имеющих показатель ферментации менее 300.

4. Сухая какао-смесь по п.2, в которой указанные неподщелаченные твердые вещества какао получены из синевато-серых или лиловых какао-бобов.

5. Сухая какао-смесь по п.3, в которой указанные неподщелаченные твердые вещества какао получены из синевато-серых или лиловых какао-бобов.

6. Сухая какао-смесь по любому из пп.1-5, дополнительно содержащая твердые вещества молока или белок.

7. Сухая какао-смесь по любому из пп.1-5, в которой полифенолы какао выбраны из катехинов, эпикатехинов и их олигомеров - процианидинов какао.

8. Сухая какао-смесь по п.6, в которой полифенолы какао выбраны из катехинов, эпикатехинов и их олигомеров - процианидинов какао.