



(12) **BẢN MÔ TẢ GIẢI PHÁP HỮU ÍCH THUỘC BẰNG ĐỘC QUYỀN
GIẢI PHÁP HỮU ÍCH**

(19) **Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam (VN)** (11)
CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ



2-0002820

(51)⁷ **A23G 1/30; A23L 33/135; A23G 1/54** (13) **Y**

(21) 2-2018-00197

(22) 14/06/2018

(30) 106216150 31/10/2017 TW

(45) 25/02/2022 407

(43) 27/05/2019 374A

(73) GRAPE KING BIO Ltd. (TW)

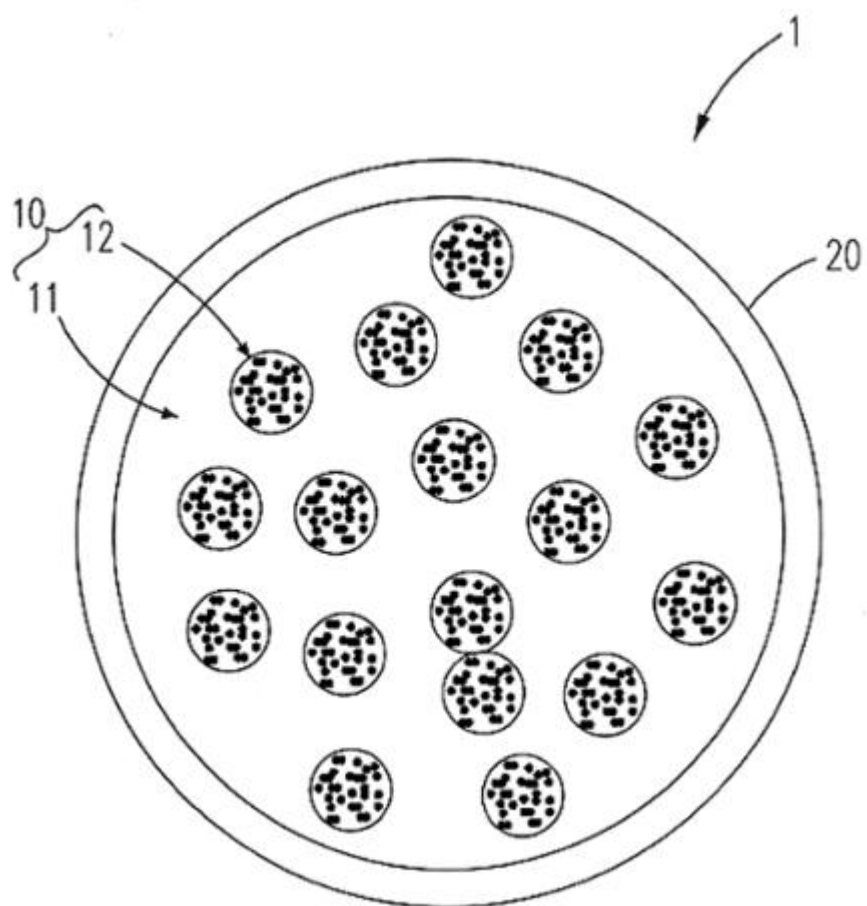
No. 402, Sec. 2, Jinling Rd., Pingzhen Dist., Taoyuan City 324, Taiwan

(72) Chin-Chu Chen (TW); Yen-Lien Chen (TW); Shan Lin (TW); Shin-Wei Lin (TW);
Ching-Wen Lin (TW); Yen-Po Chen (TW); Yang-Tzu Shih (TW); Ci-Sian Wang
(TW); Ya-Jyun Chen (TW); Jia-Lin Jiang (TW); Yu-Hsin Hou (TW); Szu-Yin Wu
(TW).

(74) Công ty Luật TNHH ELITE (ELITE LAW FIRM)

(54) **SẢN PHẨM SÔ-CÔ-LA CHỨA PROBIOTIC**

(57) Giải pháp hữu ích đề cập đến sản phẩm sô-cô-la có chứa probiotic, bao gồm vỏ bằng vật liệu sô-cô-la, và lõi được phủ bởi vỏ, trong đó lõi bao gồm một chất bảo vệ và một số lượng bột probiotic được phân tán bên trong chất bảo vệ. Sản phẩm sô-cô-la có chứa probiotic trong giải pháp hữu ích này có giá rẻ, có thể tiếp tục tồn tại khi đi qua hệ thống tiêu hóa, có thể duy trì được kết cấu và hương vị qua thời gian và có thể được bảo quản trong thời gian dài.



Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Giải pháp hữu ích đề cập đến sản phẩm sô-cô-la. Cụ thể là, giải pháp hữu ích đề cập đến sản phẩm sô-cô-la có chứa probiotic.

Tình trạng kỹ thuật của giải pháp hữu ích

Probiotic là các vi sinh vật sống có thể cải thiện sự cân bằng hệ vi khuẩn đường ruột trong cơ thể và mang lại lợi ích cho sức khỏe của người dùng. Probiotic có các ưu điểm bao gồm: (1) cải thiện tình trạng tiêu chảy và loét (2) ngăn ngừa táo bón và khó tiêu (3) giảm nguy cơ của chứng viêm sưng mạn tính, cao huyết áp và cholesterol cao; (3) tăng cường khả năng miễn dịch, và (5) bảo vệ ruột. Cơ thể con người rất cần có các loại oligosacarit và chất xơ khác nhau trong chế độ ăn uống để duy trì sự phát triển của các probiotic. Tuy nhiên, các điều kiện nhiệt độ, ánh sáng, oxy và độ ẩm dễ tác động đến probiotic, làm giảm độ hoạt động của chúng. Cụ thể là, nhiệt độ thay đổi có tác động lớn đến độ mạnh của probiotic. Vì vậy, trong lĩnh vực kỹ thuật thông thường, làm lạnh là phương pháp bảo quản phổ biến cho probiotic và các sản phẩm probiotic.

Probiotic bao gồm Lactobacillales (hoặc vi khuẩn axit lactic, LAB) và men. Ví dụ như LAB, chúng là vi khuẩn được tạo ra bằng cách lên men sử dụng carbohydrate và sản sinh ra nhiều axit lactic. Vi khuẩn axit lactic chủ yếu là các vi khuẩn chăm sóc sức khỏe. Về chức năng của chúng, vi khuẩn axit lactic ngăn ngừa sự xâm nhập của các nguyên nhân gây bệnh bằng cách bám vào thành ruột, để mang lại những tác động tích cực cho vật chủ. Hiện tại, các sản phẩm thương mại phổ biến được đóng gói dưới nhiều hình thức khác nhau, ví dụ như dạng lỏng, dạng bột và dạng viên nang cứng. Các hình thức này có ảnh hưởng đến sự phát triển, sinh sôi và hiệu quả của các sản phẩm LAB.

Các loại sản phẩm LAB thông thường dễ bị ảnh hưởng bởi độ ẩm, nhiệt độ cao và các loại áp lực khác nhau trong quá trình xử lý mà có thể dẫn đến việc phân hủy và giảm chất lượng. Do đó, chỉ có công thức phù hợp nhất của sản phẩm mới có thể làm

giảm sự tác động của môi trường hoặc quá trình xử lý lên LAB, và tối đa hóa hiệu quả của nó trong đường ruột.

Như đã đề cập, vi khuẩn axit lactic cần được bảo quản ở nhiệt độ thấp để ngăn ngừa việc phân hủy nhanh. Hơn nữa, để át đi vị chua thường được tạo ra trong suốt quá trình lên men LAB, một lượng đường dư thừa hoặc tá dược khác phải được thêm vào sản phẩm khi đường và tá dược là gánh nặng tới cơ thể của người dùng.

Men là một loại probiotic khác. Men có thể có vị hơi chua trong quá trình lên men và càng chua hơn khi được lên men quá mức. Do đó, việc phát triển các sản phẩm men không mùi không phải là hiếm.

Vì vậy, các sản phẩm probiotic thông thường sử dụng LAB hoặc men không dễ để sản xuất và có nhiều vấn đề cần được thay đổi. Dựa trên những thiếu sót trong các giải pháp kỹ thuật đã biết, giải pháp hữu ích “sản phẩm sô-cô-la có chứa probiotic” có những ưu điểm chưa được đề cập trong các giải pháp kỹ thuật đã biết. Phần tóm tắt giải pháp hữu ích sẽ được mô tả ngay sau đây.

Bản chất kỹ thuật của giải pháp hữu ích

Mục đích chính của giải pháp hữu ích này là giải quyết vấn đề về hương vị và cách bảo quản probiotic trong giải pháp kỹ thuật trước đây, bằng cách đưa probiotic vào bên trong sản phẩm sô-cô-la. Ví dụ như LAB, sản phẩm LAB truyền thống dạng lỏng và bột có một vài điểm hạn chế, ví dụ như không dung nạp axit dạ dày và mật, thiếu ổn định và cần bảo quản ở nhiệt độ thấp. Việc phân phối các sản phẩm LAB dưới dạng viên nang cứng có thể gây khó khăn cho ruột để tiêu hoá và sản phẩm không thể lưu trữ được trong một thời gian dài. Việc phân phối các sản phẩm LAB với các hạt siêu nhỏ tốn kém chi phí để sản xuất và sản phẩm LAB truyền thống có quá nhiều đường và tá dược (bởi vì chúng phải át đi vị chua được sản sinh ra trong suốt quá trình lên men). Tất cả các vấn đề trên có thể được giải quyết bằng cách đóng gói probiotic với sô-cô-la theo giải pháp hữu ích hiện tại. Hệ thống kỹ thuật của giải pháp hữu ích này có thể phù hợp cho nhiều loại probiotic, bao gồm cả vi khuẩn axit lactic và men.

Do đó, giải pháp hữu ích đề xuất sản phẩm sô-cô-la, bao gồm: phần lõi có chứa một chất bảo vệ và một số lượng bột probiotic được phân tán bên trong chất bảo vệ, và một phần vỏ bằng nguyên liệu sô-cô-la để bao bọc phần lõi.

Theo một phương án, vật liệu sô-cô-la ở dạng rắn, được phủ hoặc tạo khuôn đúc bằng kẹo, trái cây, nhân hạt, rượu, bánh nướng, hạt băm nhỏ, kẹo mềm, bánh quy, kẹo nu-gat và sự kết hợp của chúng trong khi đó vật liệu sô-cô-la được chọn từ nhóm bao gồm: sô-cô-la không vị, sô-cô-la đen, sô-cô-la sữa, sô-cô-la trắng, sô-cô-la tươi và sự kết hợp của chúng.

Theo một phương án, chất bảo vệ là một chất bảo vệ vi khuẩn axit lactic hoặc chất bảo vệ men, trong đó chất bảo vệ vi khuẩn axit lactic là fucaza, sữa, polydextra, natri glutamat, pyrophosphat, vitamin, arginin hoặc sự kết hợp của chúng, trong khi đó lớp bảo vệ men là fucaza, sữa không béo, glycerol, glutamat natri, vitamin C, vitamin E, magie sulfat, dikali hydro phosphat, kali dihydro phosphat, arginin hoặc sự kết hợp của chúng.

Theo một phương án, một số lượng bột probiotic là một số lượng bột vi khuẩn axit lactic hoặc men. Một số lượng bột vi khuẩn axit lactic có nguồn gốc từ vi khuẩn axit lactic có thể là *Bacillus coagulans*, *Bifidobacterium bifidum*, *Bifidobacterium breve*, *Bifidobacterium infantis*, *Bifidobacterium lactis*, *Bifidobacterium longum*, *Enterococcus faecium*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus fermentum*, *Lactobacillus gasseri*, *Lactobacillus helveticus*, *Lactobacillus johnsonii*, *Lactobacillus paracasei*, *Lactobacillus pentosus*, *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus reuteri*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus salivarius*, *Lactococcus lactis*, *Streptococcus thermophilus*, *Pediococcus pentosaceus*, *Pediococcus acidilactici*, *Bifidobacterium adolescentis* hoặc sự kết hợp của chúng. Một số lượng bột men có nguồn gốc từ men có thể là *Bacillus subtilis sub sp. natto*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces boulardii*, *Bacillus licheniformis* hoặc sự kết hợp của chúng.

Giải pháp hữu ích này bọc lớp sản phẩm sô-cô-la, bao gồm: một chất bảo vệ, một số lượng bột probiotic được phân tán trong chất bảo vệ và vỏ được tạo thành bằng vật liệu sô-cô-la để bọc lớp bảo vệ và một số lượng bột probiotic.

Theo một phương án, hình dạng của sản phẩm sô-cô-la là hình quả bóng, hình elip, hình lập phương, hình hộp chữ nhật, khối hình ngôi sao, khối hình trái tim, hình vỏ hạt, tứ diện, hình kim tự tháp, hình nón hoặc sự kết hợp của chúng. Theo một phương án, chất bảo vệ và một số lượng bột probiotic ở thể rắn được làm lạnh-khô.

So với các giải pháp kỹ thuật đã biết, giải pháp hữu ích có một số hiệu quả như sau:

1. Probiotic được phủ bởi vỏ được làm từ vật liệu sô-cô-la cùng với chất bảo vệ. Cách này có thể duy trì hiệu quả khả năng tồn tại của các probiotic và cho phép chúng chuyển đến được ruột và đại tràng một cách nguyên vẹn.

2. Ngoài chức năng bảo vệ, vật liệu sô-cô-la giàu sắt, canxi, magie, kali, vitamin A, vitamin C và theobromin, có đặc điểm chống oxy hóa, chống trầm cảm và chống tăng huyết áp có lợi cho hệ thống tuần hoàn của vật chủ.

3. Vì sô-cô-la ngọt tự nhiên nên vỏ được làm từ nguyên liệu sô-cô-la có thể làm giảm việc sử dụng tá dược và mang lại cho sản phẩm sô-cô-la có chứa probiotic hương vị cao tự nhiên để át đi vị chua được tạo ra trong quá trình lên men.

4. So với bột LAB được làm lạnh khô hoặc bột men, sản phẩm sô-cô-la có chứa probiotic trong giải pháp hữu ích này có khả năng chống chịu tốt với axit, mật và pepsin.

Mô tả ¹~~tóm tắt~~ hình vẽ

Fig. 1 là sơ đồ mặt cắt thể hiện sản phẩm sô-cô-la chứa probiotic giá rẻ, có thể tồn tại khi đi qua hệ tiêu hóa, có thể duy trì kết cấu và hương vị theo thời gian và có thể được bảo quản trong thời gian dài.

Mô tả chi tiết giải pháp hữu ích

Giải pháp hữu ích sau đây sẽ được mô tả cụ thể hơn bằng việc tham chiếu đến các phương án sau đây. Cần lưu ý rằng các mô tả sau đây về các phương án ưu tiên của giải pháp hữu ích được trình bày trong tài liệu này chỉ nhằm mục đích minh họa và mô tả; chúng không thể hiện đầy đủ hoặc bị giới hạn chính xác những gì được bộc lộ.

Giải pháp hữu ích đề cập đến phương pháp kỹ thuật mà nhờ đó probiotic được bọc trong vật liệu sô-cô-la và một chất bảo vệ. Hình tham khảo Fig.1 là một sơ đồ mặt cắt thể hiện sản phẩm sô-cô-la có chứa probiotic với giá rẻ, có thể tồn tại khi đi qua hệ tiêu hóa, có thể duy trì kết cấu và hương vị theo thời gian và có thể được bảo quản trong thời gian dài. Trong Fig. 1, sản phẩm sô-cô-la 1 bao gồm vỏ (20) được tạo thành từ vật liệu sô-cô-la, chất bảo vệ (11) và một số lượng bột probiotic (12) và tất cả được bao bọc hoàn toàn bởi vỏ (20).

Vật liệu sô-cô-la ở dạng rắn, được phủ hoặc tạo khuôn với kẹo, trái cây, nhân hạt, rượu, bánh nướng, hạt băm nhỏ, kẹo mềm, bánh quy, kẹo nu-gat và sự kết hợp của chúng. Vật liệu sô-cô-la ở trên có thể bao gồm, nhưng không giới hạn, sô-cô-la không vị, sô-cô-la đen, sô-cô-la sữa, sô-cô-la trắng, sô-cô-la tươi và sự kết hợp của chúng.

Hơn nữa, chất bảo vệ (11) để bảo vệ probiotic trong giải pháp hữu ích là chất probiotic, có thể là chất bảo vệ vi khuẩn axit lactic hoặc chất bảo vệ men. Ví dụ chất bảo vệ vi khuẩn axit lactic, bao gồm, nhưng không giới hạn, fucaza, sữa, polydextra, natri glutamat, pyrophosphat, vitamin, arginin hoặc sự kết hợp của chúng. Ví dụ chất bảo vệ men, bao gồm, nhưng không giới hạn, fucaza, sữa không béo, glycerol, natri glutamat, vitamin C, vitamin E, magie sulfat, dikali hydro phosphat, kali dihydro phosphat, arginin, hoặc sự kết hợp của chúng.

Một số lượng bột probiotic có nguồn gốc từ vi khuẩn axit lactic bao gồm, nhưng không giới hạn, *Bacillus coagulans*, *Bifidobacterium bifidum*, *Bifidobacterium breve*, *Bifidobacterium infantis*, *Bifidobacterium lactis*, *Bifidobacterium longum*, *Enterococcus faecium*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus fermentum*, *Lactobacillus gasseri*, *Lactobacillus helveticus*, *Lactobacillus johnsonii*, *Lactobacillus paracasei*,

Lactobacillus pentosus, *Lactobacillus plantarum*, *Lactobacillus reuteri*, *Lactobacillus rhamnosus*, *Lactobacillus salivarius*, *Lactococcus lactis*, *Streptococcus thermophilus*, *Pediococcus pentosaceus*, *Pediococcus acidilactici*, *Bifidobacterium adolescentis* hoặc sự kết hợp của chúng. Một số lượng bột men có nguồn gốc từ men bao gồm, nhưng không giới hạn, *Bacillus subtilis* sub sp. *natto*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces boulardii*, *Bacillus licheniformis* hoặc sự kết hợp của chúng

Hệ thống kỹ thuật của giải pháp hữu ích có thể thích hợp cho một số lượng bột probiotic (12), bao gồm một số lượng bột LAB hoặc bột men. Một số lượng bột probiotic (12) và chất bảo vệ được trộn với nhau, làm lạnh khô, và được phủ bằng vật liệu sô-cô-la để tạo thành lõi (10) có chứa một số lượng bột probiotic (12) và chất bảo vệ (11), với vỏ (20) có thể bọc được lõi (10). Sản phẩm sô-cô-la (1) chứa vỏ (20) và lõi (10) có thể ngăn probiotic tiếp xúc với không khí, do đó chất lượng của probiotic có thể được duy trì mà không bị môi trường can thiệp trong suốt quá trình vận chuyển và lưu trữ, và do đó đảm bảo được probiotic có thể đến được ruột và đại tràng của người dùng với tác dụng tối đa.

Ngoài việc sử dụng thiết bị làm lạnh nhanh để nhanh chóng làm đông và làm khô bột probiotic (12) và chất bảo vệ (11), một đệm tạo tầng sôi có nhiệt độ thấp và độ ẩm thấp cùng với thiết bị hút ẩm có thể được sử dụng để sản xuất sản phẩm sô-cô-la theo giải pháp hữu ích này.

Sản phẩm sô-cô-la (1) của giải pháp hữu ích có thể được tạo ra theo hình dạng ba chiều, ví dụ như hình quả bóng, hình elip, hình lập phương, hình hộp chữ nhật, khối hình ngôi sao, khối hình trái tim, hình vỏ hạt, tứ diện, hình kim tự tháp hoặc hình nón. Hình dáng bên ngoài của sản phẩm sô-cô-la (1) cũng có thể là bất kỳ hình ba chiều nào không được liệt kê ở đây.

Sử dụng công nghệ như đã được đề cập trong giải pháp hữu ích này, *Lactobacillus rhamnosus* và chất bảo vệ LAB được phủ bởi vật liệu sô-cô-la để tạo thành sản phẩm sô-cô-la có chứa probiotic. Số lượng *L. rhamnosus* tồn tại được được xác định sau các giai đoạn lưu trữ ở nhiệt độ khác nhau. Phần ghi “Không” trong Bảng 1 có nghĩa là sản phẩm chỉ chứa *L. rhamnosus* và chất bảo vệ LAB. Khi so sánh với

sản phẩm không được phủ, số lượng *L. rhamnosus* tồn tại được trong sản phẩm được phủ sô-cô-la ổn định hơn, và có thể sống sót lên đến 10^9 CFU/ml ở nhiệt độ 4°C, 25°C hoặc 37°C sau khi lưu trữ 2 tháng. Điều này chỉ ra rằng sản phẩm sô-cô-la chứa probiotic trong giải pháp hữu ích thực sự ổn định lượng probiotic có trong đó, do vậy probiotic có thể được bảo vệ để duy trì độ hoạt động của chúng mà không bị can thiệp trước khi đi vào hệ thống tiêu hóa của người dùng.

Bảng 1: Kiểm tra mức độ ổn định của sản phẩm sô-cô-la chứa *Lactobacillus rhamnosus*

Nhiệt độ (°C)	Lớp phủ	Số lượng tồn tại sau thời gian lưu trữ (CFU/ml)		
		0 tháng	1 tháng	2 tháng
25	Không	$2,0 \pm 0,1 \times 10^{11}$	$1,2 \pm 0,4 \times 10^{11}$	$3,4 \pm 0,3 \times 10^9$
	Sô-cô-la	$1,8 \pm 0,3 \times 10^{11}$	$1,2 \pm 0,3 \times 10^{11}$	$9,5 \pm 0,3 \times 10^9$
4	Không	$2,0 \pm 0,1 \times 10^{11}$	$1,2 \pm 0,1 \times 10^{11}$	$9,1 \pm 0,5 \times 10^9$
	Sô-cô-la	$1,8 \pm 0,3 \times 10^{11}$	$1,5 \pm 0,2 \times 10^{11}$	$6,2 \pm 0,2 \times 10^{10}$
37	Không	$2,0 \pm 0,1 \times 10^{11}$	$6,2 \pm 0,4 \times 10^{10}$	$2,9 \pm 0,1 \times 10^8$
	Sô-cô-la	$1,8 \pm 0,3 \times 10^{11}$	$9,6 \pm 0,5 \times 10^{10}$	$1,1 \pm 0,3 \times 10^9$

Tóm lại, vật liệu sô-cô-la được sử dụng để bọc ngoài probiotic và chất bảo vệ trong giải pháp hữu ích này, probiotic có thể được bảo vệ một cách hiệu quả trước khi đi vào hệ thống tiêu hóa của cơ thể và duy trì được độ hoạt động của chúng mà không bị can thiệp, do vậy probiotic có thể đến được đường ruột và ruột kết. Hơn nữa, nguyên liệu sô-cô-la của giải pháp hữu ích giàu sắt, canxi, magie, kali, vitamin A, vitamin C và theobromin, có tác dụng chống oxy hóa, chống trầm cảm và tăng huyết áp có lợi cho hệ tiêu hóa của vật chủ. Giống như vậy, so sánh với bột LAB hoặc bột men được làm lạnh khô truyền thống, probiotic được phủ bằng vật liệu sô-cô-la có khả năng chịu đựng tốt với axit, mật và pepsin. Hơn nữa, vì sô-cô-la ngọt tự nhiên, nên việc sử dụng chất tạo ngọt và tá dược có thể được giảm đi. Vì bản thân vật liệu sô-cô-

la ổn định nhờ tính chất độc đáo của ca cao, probiotic có thể được lưu trữ ở nhiệt độ xung quanh.

Mặc dù đã được mô tả trong các điều kiện hiện tại được coi là phương án khả thi nhất và được ưu tiên nhất, giải pháp hữu ích được hiểu rằng không bị giới hạn trong các phương án đã được bộc lộ. Ngược lại, giải pháp hữu ích bao gồm các sửa đổi khác nhau và các thỏa thuận tương tự trong phạm vi của các yêu cầu bảo hộ kèm theo, mà có thể được chấp nhận với nghĩa rộng nhất để có thể bao gồm các sửa đổi và các cấu trúc tương tự.

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Sản phẩm sô-cô-la bao gồm:

một lõi có chứa chất bảo vệ và một lượng bột probiotic được phân tán trong chất bảo vệ, trong đó bột probiotic là một lượng bột men có nguồn gốc từ một loại men được chọn từ một trong nhóm gồm: *Bacillus subtilis* sub sp. *natto*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces boulardii*, *Bacillus licheniformis* và sự kết hợp của chúng; và

một phần vỏ được tạo thành bằng vật liệu sô-cô-la để bao phủ phần lõi.

2. Sản phẩm sô-cô-la theo điểm 1, trong đó vật liệu sô-cô-la ở dạng rắn, được phủ hoặc tạo khuôn với kẹo, trái cây, nhân hạt, rượu, bánh nướng, hạt bằm nhỏ, kẹo mềm, bánh quy, kẹo nu-gat và sự kết hợp của chúng trong khi đó vật liệu sô-cô-la được chọn từ một nhóm gồm: sô-cô-la không vị, sô-cô-la đen, sô-cô-la sữa, sô-cô-la trắng, sô-cô-la tươi và sự kết hợp của chúng.

3. Sản phẩm sô-cô-la theo điểm 1, trong đó chất bảo vệ là một chất bảo vệ vi khuẩn axit lactic hoặc một chất bảo vệ men.

4. Sản phẩm sô-cô-la theo điểm 3, trong đó chất bảo vệ vi khuẩn axit lactic là một chất được chọn từ một nhóm bao gồm fucaza, sữa, polydextraza, natri glutamat, pyrophosphat, vitamin, arginin và sự kết hợp của chúng.

5. Sản phẩm sô-cô-la theo điểm 3, trong đó chất bảo vệ men là một chất được chọn từ một nhóm bao gồm fucaza, sữa không béo, glycerol, natri glutamat, vitamin C, vitamin E, magie sulfat, dikali hydro phosphat, kali dihydro phosphat, arginin và sự kết hợp của chúng.

6. Sản phẩm sô-cô-la bao gồm:

một chất bảo vệ;

một lượng bột probiotic được phân tán trong chất bảo vệ; trong đó bột probiotic là một lượng bột men được có nguồn gốc từ một loại men được chọn từ một nhóm gồm : *Bacillus subtilis* sub sp. *natto*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces boulardii*, *Bacillus licheniformis* và sự kết hợp của chúng; và

một phần vỏ bằng nguyên liệu sô-cô-la để bao phủ chất bảo vệ và một lượng bột probiotic

7. Sản phẩm sô-cô-la theo điểm 6, trong đó sản phẩm sô-cô-la có hình dạng được chọn từ một hình dạng trong nhóm gồm hình quả bóng, hình elip, hình lập phương, hình hộp chữ nhật, khối hình ngôi sao, khối hình trái tim, hình vỏ hạt, hình tứ diện, hình kim tự tháp, hình nón và sự kết hợp của chúng.

8. Sản phẩm sô-cô-la theo điểm 6, trong đó chất bảo vệ và một số lượng bột probiotic ở trạng thái rắn, được làm lạnh - khô.

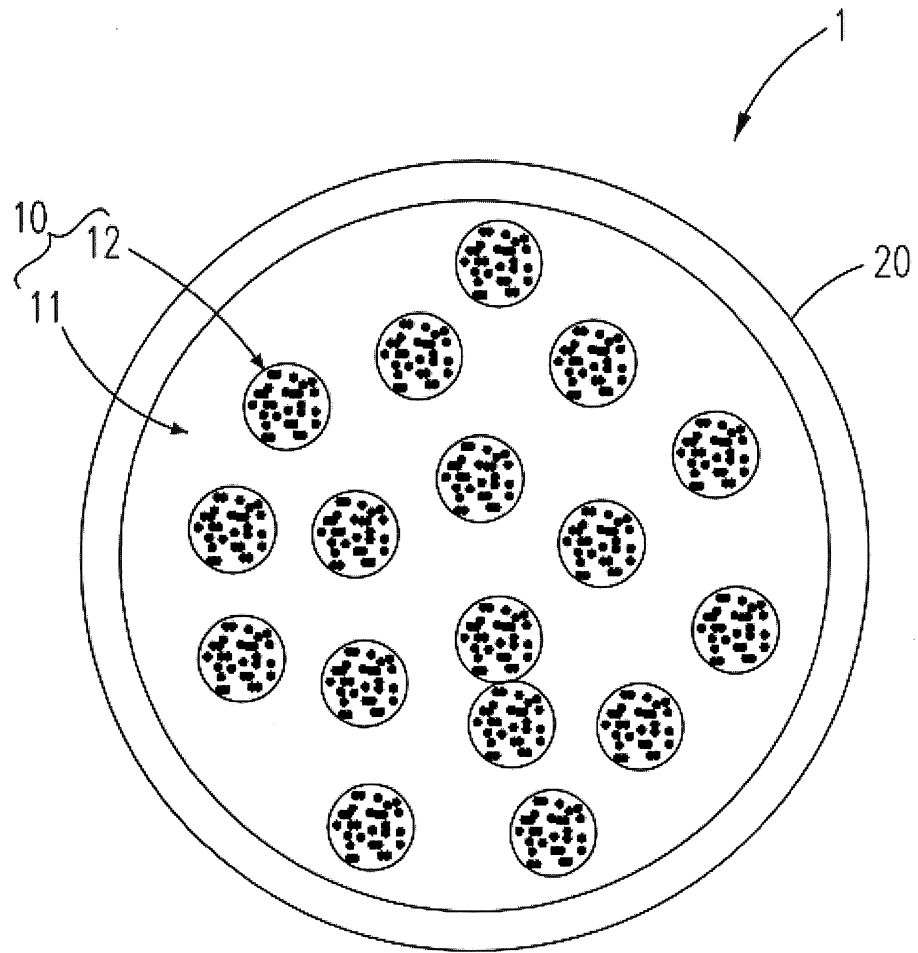


Fig. 1