

1. Композиція рослинного жиру для використання в харчовому продукті, яка містить щонайменше два різні тригліцериди, де тригліцериди містять жирні кислоти, вибрані з насичених (S) жирних кислот і ненасичених (U) жирних кислот, і щонайменше один з тригліцеридів містить жирні кислоти C14, і де композиція рослинного жиру містить від 5 до 95 % за масою жирних кислот C14 порівняно із загальною масою жирних кислот, де співвідношення маси жирних кислот C14 і загальної маси жирних кислот C8, C10, C12 і C14 в композиції рослинного жиру становить від 0,40 до 1,00, і де композиція рослинного жиру вільна від олії мускатного горіха, де тригліцериди містять щонайменше 5 мас. % жирних кислот C16, вибраних з C16:0 (пальмітинова кислота), C16:1 (пальмітолеїнова кислота) або їхніх комбінацій, і/або щонайменше 5 мас. % жирних кислот C18, вибраних з C18:0 (стеаринова кислота), C18:1 (олеїнова кислота), C18:2 (лінолева кислота) або їхніх комбінацій.
2. Композиція за п. 1, де співвідношення маси жирних кислот C14 і загальної маси жирних кислот C8, C10, C12 і C14 в композиції рослинного жиру становить від 0,50 до 1,00, зокрема від 0,60 до 1,00, зокрема від 0,70 до 1,00 або зокрема від 0,80 до 1,00.
3. Композиція за будь-яким із попередніх пунктів, де масове співвідношення SSU і SUS в тригліцеридах становить від 0,2 до 6,0, зокрема від 0,2 до 4,0, зокрема від 0,2 до 3,0, зокрема від 0,5 до 2,5, зокрема від 1,0 до 2,5 або зокрема від 1,5 до 2,5, де SSU являє собою асиметричний динасичений тригліцерид, що містить дві насичені жирні кислоти і одну ненасичену жирну кислоту в асиметричному ізомері, і де SUS являє собою симетричний динасичений тригліцерид, що містить дві насичені жирні кислоти і одну ненасичену жирну кислоту в симетричному ізомері.
4. Композиція за будь-яким із попередніх пунктів, де тригліцериди містять щонайменше 20 мас. % насичених жирних кислот, зокрема щонайменше 25 мас. % насичених жирних кислот.
5. Композиція за будь-яким із попередніх пунктів, де композиція рослинного жиру містить 10 мас. % або менше жирної кислоти C12, зокрема 5 мас. % або менше жирної кислоти C12 або зокрема 1 мас. % або менше жирної кислоти C12.
6. Композиція за будь-яким із попередніх пунктів, де тригліцериди містять 15 мас. % або менше транс-ненасичених жирних кислот, зокрема 10 мас. % або менше, зокрема 5 мас. % або менше, зокрема 2 мас. % або менше або зокрема 1 мас. % або менше транс-ненасичених жирних кислот.
7. Композиція за будь-яким із попередніх пунктів, де композиція рослинного жиру містить від 5 до 90 % за масою жирних кислот C14 порівняно із загальною масою жирних кислот, зокрема від 5 до 80 %, зокрема від 7 до 80 %, зокрема від 10 до 35 % або зокрема від 10 до

25 % за масою жирних кислот C14 порівняно із загальною масою жирних кислот.

8. Композиція за будь-яким із попередніх пунктів, де тригліцериди містять від 10 до 65 мас. % ненасичених жирних кислот, зокрема від 15 до 45 мас. % або зокрема від 20 до 40 мас. % ненасичених жирних кислот.

9. Композиція за будь-яким із попередніх пунктів, де тригліцериди містять щонайменше 10 мас. % жирних кислот C18, вибраних з C18:0 (стеаринова кислота), C18:1 (олеїнова кислота), C18:2 (лінолева кислота) або їхніх комбінацій.

10. Композиція за будь-яким із попередніх пунктів для застосування в хлібобулочних, молочних або кондитерських виробках, таких як хлібобулочні або кондитерські вироби, вибрані з печива, торта, кексів, пончиків, борошняних кондитерських або хлібобулочних виробів; або для використання при формуванні, нанесенні покриття, глазуруванні або наповненні шоколадних або шоколадоподібних виробів, або для використання як шоколадного або шоколадоподібного покриття.

11. Замінник какаової олії (CBR), який містить композицію рослинного жиру за будь-яким із пп. 1-10.

12. Спосіб отримання композиції рослинного жиру за будь-яким із пп. 1-10, що включає стадії, на яких:

a) змішують гліцерин і жирні кислоти, де жирні кислоти становлять від 5 до 95 % за масою C14, в реакційній ємності, яка включає вакуумний впускний отвір, з отриманням таким чином першої суміші гліцерину і жирних кислот;

b) нагрівають першу суміш гліцерину і жирних кислот щонайменше до 140 °C при зниженому тиску протягом заданого проміжку часу, де заданий проміжок часу становить щонайменше 10 хвилин;

c) витримують першу суміш гліцерину і жирних кислот при температурі стадії b) протягом заданого проміжку часу, з отриманням таким чином другої суміші гліцерину і жирних кислот, де заданий проміжок часу становить щонайменше 10 хвилин;

d) нагрівають другу суміш гліцерину і жирних кислот щонайменше до 180 °C протягом заданого проміжку часу, де заданий проміжок часу становить щонайменше 1 годину;

e) витримують другу суміш гліцерину і жирних кислот при температурі стадії d) протягом заданого проміжку часу, з отриманням таким чином композиції неочищеного рослинного жиру, де заданий проміжок часу становить щонайменше 2 години.

13. Спосіб за п. 12, за яким другу суміш гліцерину і жирних кислот на стадії d) нагрівають до температури від 180 до 250 °C протягом заданого проміжку часу, зокрема нагрівають до температури від 190 до 250 °C протягом заданого проміжку часу, зокрема нагрівають до

температури від 200 до 240 °С протягом заданого проміжку часу, зокрема нагрівають до температури від 210 до 230 °С протягом заданого проміжку часу.

14. Спосіб за будь-яким із пп. 12-13, що включає додаткові стадії, на яких:

f) проводять відбілювання і фільтрацію композиції неочищеного рослинного жиру; і

g) проводять видалення надмірних вільних жирних кислот, які не прореагували, з композиції неочищеного рослинного жиру дистиляцією при температурі щонайменше 160 °С, необов'язково при зниженому тиску, з отриманням кінцевої композиції рослинного жиру, яка містить тригліцериди, і

де стадію f) проводять до стадії g), або

де стадію g) проводять до стадії f).

15. Спосіб за будь-яким із пп. 12-14, за яким знижений тиск на стадії b) являє собою тиск нижче ніж 60 кПа (600 мбар), зокрема нижче ніж 40 кПа (400 мбар), зокрема нижче ніж 20 кПа (200 мбар), зокрема нижче ніж 10 кПа (100 мбар), зокрема нижче ніж 5 кПа (50 мбар), зокрема тиск нижче ніж 4 кПа (40 мбар).

16. Спосіб за будь-яким із пп. 12-15, де заданий проміжок часу на стадії b) становить щонайменше 20 хвилин, зокрема щонайменше 30 хвилин.

17. Спосіб за будь-яким із пп. 12-16, за яким заданий проміжок часу на стадії c) становить щонайменше 20 хвилин, зокрема щонайменше 30 хвилин.

18. Спосіб за будь-яким із пп. 12-17, за яким заданий проміжок часу на стадії d) становить щонайменше 2 години.

19. Спосіб за будь-яким із пп. 12-18, за яким заданий проміжок часу на стадії e) становить щонайменше 4 години, зокрема щонайменше 6 годин, зокрема щонайменше 8 годин, зокрема щонайменше 10 годин, зокрема щонайменше 12 годин, зокрема щонайменше 14 годин.

20. Спосіб за будь-яким із пп. 12-19, за яким каталізатор додають на стадії a).

21. Спосіб за будь-яким із пп. 12-20, за яким оксид цинку (ZnO) додають на стадії a) як каталізатор.

22. Застосування композиції рослинного жиру за будь-яким із пп. 1-10 у харчовому продукті, який вибирають з хлібобулочного, молочного або кондитерського виробів, покриття або глазури для хлібобулочних або кондитерських виробів, начинки, такої як начинка для хлібобулочних виробів і начинка для кондитерських виробів, шоколадного або шоколадоподібного покриття, шоколадних або шоколадоподібних паст, здатних до розмашування при кімнатній температурі.

23. Застосування за п. 22, за яким хлібобулочні або кондитерські вироби вибирають із печива, торта, кексів, пончиків, борошняних кондитерських або хлібобулочних виробів.

24. Харчовий продукт, який містить від 10 до 70 мас. %, за масою композиції рослинного жиру за будь-яким із пп. 1-10, де харчовий продукт вибирається з кондитерського виробу, шоколадного або шоколадоподібного продукту.

25. Харчовий продукт за п. 24, який містить від 20 до 65 мас. %, зокрема від 25 до 40 мас. %, за масою композиції рослинного жиру за будь-яким із пп. 1-10.