

1. Жирова композиція, яка **відрізняється** тим, що складається з деякої кількості першого жиру, що має вміст транс-жирних кислот менше 30 ваг. % від ваги першого жиру, співвідношення насичених жирних кислот C-16/C-18 у ваговій пропорції, що складає принаймні 6, і вміст твердого жиру при 20 °C принаймні 35 ваг. %, і 0,1-5 ваг. % від загальної ваги жирової композиції прискорювача кристалізації жиру, який являє собою суміш тригліцеридів, що має вагове відношення L/M принаймні 5, де L означає насичену жирну кислоту з принаймні 18 атомами вуглецю, а M означає насичені жирні кислоти, що містять менше 18 атомів вуглецю.
2. Жирова композиція за п. 1, яка **відрізняється** тим, що кількість прискорювача кристалізації складає від 0,5 до 2 ваг. % від загальної ваги жирової композиції.
3. Жирова композиція за п. 1 або 2, яка **відрізняється** тим, що перший жир має вміст твердого жиру при 20 °C принаймні 45 ваг. %, переважно, принаймні 55 ваг. %, найбільш прийнятно, принаймні 60 ваг. %.
4. Жирова композиція за будь-яким з пп. 1-3, яка **відрізняється** тим, що перший жир має вміст твердого жиру при 35 °C менше 30 ваг. %, переважно, менше 25 ваг. %, більш прийнятно, менше 20 ваг. % від загальної ваги першого жиру.
5. Жирова композиція за будь-яким з пп. 1-4, яка **відрізняється** тим, що перший жир має вміст транс-жирних кислот менше 20 ваг. %, переважно, менше 15 ваг. %. більш прийнятно, менше 10 ваг. % від загальної ваги першого жиру.
6. Жирова композиція за будь-яким з пп. 1-5, яка **відрізняється** тим, що вагова пропорція C-16/C-18 жирних кислот у першому жирі складає принаймні 7, переважно, принаймні 7,5, найбільш прийнятно, принаймні 8.
7. Жирова композиція за будь-яким з пп. 1-6, яка **відрізняється** тим, що прискорювач кристалізації має вагове відношення L/M принаймні 7, переважно, принаймні 10.
8. Жирова композиція за будь-яким з пп. 1-7, яка **відрізняється** тим, що перший жир містить менше 5 ваг. % C-12 жирних кислот від ваги першого жиру, переважно, менше 2 ваг. %.
9. Жирова композиція за будь-яким з пп. 1-8, яка **відрізняється** тим, що перший жир містить деяку кількість принаймні одного гідрованого жирового компонента.
10. Жирова композиція за п. 9, яка **відрізняється** тим, що принаймні один гідрований жировий компонент є частково гідрованим жиром.
11. Жирова композиція за п. 10, яка **відрізняється** тим, що принаймні один гідрований жировий компонент містить 45-95 ваг. %, переважно, 50-85 ваг. %, більш прийнятно, 53-75 ваг. % S2U, тим, що частково гідрований жировий компонент має вміст транс-жирних кислот менше 30 ваг. %, переважно, менше 20 ваг. %, більш прийнятно, менше 15 ваг. %, найбільш

прийнятно, менше 10 ваг. %, в якій вміст гліцеридів виражений у ваг. % від загальної кількості ди- і тригліцеридів у частково гідрованому жировому компоненті, де S означає насичену жирну кислоту з довжиною вуглеводневого ланцюга 14-24 атома вуглецю, U означає ненасичену жирну кислоту з довжиною вуглеводневого ланцюга 14-24 атомів вуглецю.

12. Жирова композиція за будь-яким з пп. 1-11, яка **відрізняється** тим, що прискорювач кристалізації має температуру плавлення, яка дорівнює принаймні 45 °C, переважно принаймні 50 °C, більш прийнятно принаймні 55 °C, найбільш прийнятно принаймні 60 °C.

13. Жирова композиція за будь-яким з пп. 1-12, яка **відрізняється** тим, що прискорювач кристалізації жиру є сумішшю тригліцеридів, яка має вміст C-22 жирних кислот принаймні 5 ваг. %, переважно, принаймні 10 ваг. %, більш прийнятно, принаймні 20 ваг. %, найбільш прийнятно, принаймні 30 ваг. % від загальної ваги прискорювача кристалізації жиру.

14. Жирова композиція за будь-яким з пп. 1-13, яка **відрізняється** тим, що прискорювач кристалізації жиру є сумішшю двох або більше тригліцеридів, причому принаймні 50 ваг. % тригліцеридів, переважно, принаймні 70 ваг. %, більш прийнятно, принаймні 90 ваг. % є тринасиченими тригліцеридами, причому вагові відсотки вказані від ваги прискорювача кристалізації жиру.

15. Спосіб одержання жирової композиції за будь-яким з пп. 1-14, який **відрізняється** тим, що деяку кількість першого жиру, який має вміст транс-жирних кислот менше 30 ваг. % від ваги першого жиру, співвідношення насичених жирних кислот C-16/C-18 у ваговій пропорції, що складає принаймні 6, і вміст твердого жиру при 20 °C принаймні 35 ваг. %, і деяку кількість прискорювача кристалізації жиру, який являє собою суміш тригліцеридів, що має вагове відношення L/M принаймні 5, де L означає насичену жирну кислоту з принаймні 18 атомами вуглецю, а M означає насичені жирні кислоти, що містять менше 18 атомів вуглецю, розплавляють, а потім змішують у розплавленому стані.

16. Спосіб одержання кондитерського продукту, який **відрізняється** тим, що як жировий компонент додають жир за будь-яким з пп. 1-14.

17. Кондитерська глазур, жирова фаза якої переважно складається з жирової композиції за будь-яким з пп. 1-14.