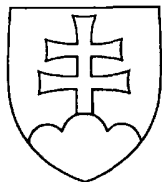


SLOVENSKÁ REPUBLIKA

(19) **SK**



ÚRAD
PRIEMYSELNÉHO
VLASTNÍCTVA
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

ÚŽITKOVÝ VZOR

- (21) Číslo prihlášky: **50093-2010**
(22) Dátum podania prihlášky: **2. 12. 2010**
(24) Dátum nadobudnutia účinkov úžitkového vzoru: **24. 6. 2011**
(31) Číslo prioritnej prihlášky: **PUV 2010-23158**
(32) Dátum podania prioritnej prihlášky: **26. 8. 2010**
(33) Krajina alebo regionálna organizácia priority: **CZ**
(43) Dátum zverejnenia prihlášky: **4. 3. 2011**
Vestník ÚPV SR č.: **3/2011**
(45) Dátum oznámenia o zápise úžitkového vzoru: **4. 8. 2011**
Vestník ÚPV SR č.: **8/2011**
(47) Dátum zápisu a sprístupnenia úžitkového vzoru verejnosti: **24. 6. 2011**
(62) Číslo pôvodnej prihlášky v prípade vylúčenej prihlášky:
(67) Číslo pôvodnej patentovej prihlášky v prípade odbočenia:
(86) Číslo podania medzinárodnej prihlášky podľa PCT:
(87) Číslo zverejnenia medzinárodnej prihlášky podľa PCT:
(96) Číslo podania európskej patentovej prihlášky:

(11) Číslo dokumentu:

5806

(13) Druh dokumentu: **Y1**

(51) Int. Cl. (2011.01):

A23L 2/00

- (73) Majiteľ: **ASP CZECH s. r. o., Slušovice, CZ;**
(72) Pôvodca: **Čambala Vojtěch, Ing., Otrokovice, CZ;**
Pilař Stanislav, Slušovice, CZ;
(74) Zástupca: **Labudík Miroslav, Ing., Kysucké Nové Mesto, SK;**

(54) Názov **Zmes na prípravu nealkoholického nápoja na báze extraktu z červených hroziev**

- (57) Anotácia:
Zmes na prípravu nealkoholického nápoja na báze extraktu z červených hroziev obsahuje 0,1 až 70 hmotnostných % extraktu z červených hroziev, 1 až 90 hmotnostných % nosiča tvoreného sacharidmi alebo vlákninou, alebo ich zmesou, 0,5 až 30 hmotnostných % regulátorov kyslosti a prípadne až do 10 % hmotnostných doplnkových látok vybraných zo skupiny protispekavé látky, korenie, stabilizátory, sladidlá, arómy, extrakty bylín a sušené ovocie. Sacharidy môžu byť vybrané zo skupiny monosacharidy alebo disacharidy, alebo frukto-oligosacharidy, alebo maltodextrín, alebo modifikované škroby, alebo sú tvorené ich zmesou a vláknina môže byť vybraná zo skupiny obilnej vlákniny alebo ovocnej vlákniny, alebo rastlinnej vlákniny, alebo strukovínovej vlákniny, alebo je tvorená ich zmesou, pričom obilná vláknina môže byť tvorená ovsenou vlákninou alebo kukuričnou vlákninou, alebo pšeničnou vlákninou, alebo ryžovou vlákninou alebo ich zmesou, ovocná vláknina môže byť tvorená jablčnou vlákninou alebo vlákninou z citrusových plodov, rastlinná vláknina môže byť tvorená inulínom alebo gumou guar, alebo xanthanom, alebo celulózou, alebo arabskou gumou, alebo ich zmesou a strukovínová vláknina môže byť tvorená hrachovou vlákninou alebo sójovou vlákninou.

SK 5806 Y1

Oblasť techniky

Technické riešenie sa týka zloženia zmesi na prípravu nealkoholického nápoja na báze extraktu z červených hroziev v domácnostiach a v prevádzkach hromadného stravovania.

5

Doterajší stav techniky

V posledných rokoch stále viac štúdií potvrdzuje zdraviu prospešné účinky červeného vína na ľudský organizmus. Umiernená konzumácia červeného vína je preto považovaná za bezpečnú a prospešnú zdraviu. Množstvo červeného vína, ktoré možno bez problémov pravidelne konzumovať je však obmedzené a existuje aj veľa okolností, pre ktoré nemožno víno konzumovať vôbec, napríklad pred jazdou za volantom automobilu alebo iného dopravného prostriedku. Existuje tiež veľká skupina ľudí, ktorá nechce alebo nemôže prijímať alkohol. Preto sú už dlhšiu dobu vyvíjané snahy pripraviť a priviesť na trh nealkoholický nápoj, ktorý si zachová prospešné vlastnosti vína pre zdravie ľudí bez prítomnosti alkoholu. Medzi nealkoholickými nápojmi z červených hroziev možno v súčasnosti nájsť na trhu rad pasterizovaných muštov, džúsov a dealkoholizovaných vín, ako je napríklad nealkoholický perlivý hroznový nápoj opísaný v spise CZ 7045 U1, vyrobený na báze odalkoholizovaného révového alebo ovocného vína, alebo nápoj z hroznového muštu podľa spisu CZ 1990-1866 A1. Ďalším riešením je nízkoalkoholický vínny nápoj podľa vynálezu CZ 275800, ktorý je sytený oxidom uhličitým a ktorého základ tvorí prírodné víno. Rovnako je známe zloženie sirupu na prípravu nápojov podľa spisu CZ 273661, ktorý obsahuje výťažok z červených hroziev, sacharózu, kyselinu citrónovú, kvet bazy čiernej a muškátový oriešok pri obsahu alkoholu 3,4 %. Žiadny z nápojov ponúkaný doteraz na trhu neobsahuje extrakt z červených hroziev v množstve zachovávajúcom vlastnosti červeného vína.

Snahou predkladaného riešenia je rozšíriť sortiment trhu s nealkoholickými nápojmi a ponúknuť spotrebiteľom zmes na prípravu nealkoholického nápoja s vysokým obsahom extraktu z červených hroziev, ktorý si zachová zdraviu prospešné a chuťové vlastnosti vína a zároveň je úplne bez alkoholu.

Podstata technického riešenia

30

Stanovený cieľ je do značnej miery dosiahnutý technickým riešením vo forme zmesi na prípravu nealkoholického nápoja na báze extraktu z červených hroziev obsahujúcej 0,1 až 70 hmotnostných % extraktu z červených hroziev, 1 až 90 hmotnostných % nosiča tvoreného sacharidmi alebo vlákninou, alebo ich zmesou, 0,5 až 30 hmotnostných % regulátorov kyslosti a prípadne až do 10 % hmotnostných doplnkových látok vybraných zo skupiny protispekavé látky, korenie, stabilizátory, sladidlá, arómy, extrakty bylín a sušené ovocie.

35

Vo výhodnom uskutočnení sú sacharidy vybrané zo skupiny monosacharidy alebo disacharidy, alebo frukto-oligosacharidy, alebo maltodextrín, alebo modifikované škroby, alebo sú tvorené ich zmesou a vláknina je vybraná zo skupiny obilnej vlákniny alebo ovocnej vlákniny, alebo rastlinnej vlákniny, alebo strukovinej vlákniny, alebo je tvorená ich zmesou, pričom obilná vláknina je tvorená ovsenou vlákninou alebo kukuričnou vlákninou, alebo pšeničnou vlákninou, alebo ryžovou vlákninou alebo ich zmesou, ovocná vláknina je tvorená jablčnou vlákninou alebo vlákninou z citrusových plodov, rastlinná vláknina je tvorená inulínom alebo gumou guar, alebo xanthanom, alebo celulózu, alebo arabskou gumou, alebo ich zmesou a strukovinovú vlákninu je tvorená hrachovou vlákninou alebo sójovou vlákninou.

45

Taktiež je výhodné, keď sú regulátory kyslosti tvorené organickými kyselinami a ich soľami alebo ich zmesou, pričom organické kyseliny sú vybrané zo skupiny kyselina citrónová alebo kyselina jablčná, alebo kyselina vínna, alebo kyselina mliečna, alebo kyselina askorbová.

50

Ďalej je výhodné, keď protispekavé látky sú vybrané zo skupiny oxid kremičitý alebo fosforečnan vápenatý, korenie je vybrané zo skupiny škoricca alebo klinčeky, alebo zázvor, alebo aníz alebo badián, alebo muškátový oriešok, alebo je tvorené ich zmesou a sušené ovocie je vybrané zo skupiny dužinatého kôstkového ovocia alebo subtropického ovocia, alebo tropického ovocia, alebo lesných a záhradných plodov, alebo je tvorené ich zmesou.

55

Nakoniec je výhodné, keď sú stabilizátory vybrané zo skupiny solí kyseliny fosforečnej, sladidlá sú vybrané zo skupiny sorbitol alebo manitol, alebo izomalt, alebo maltitol, alebo acesulfam K, alebo aspartám, alebo kyselina cyklámová a jej soli, alebo sacharín a jeho soli, alebo sukralóza, alebo taumatín, alebo Neohesperidin DC, alebo neotam, alebo soľ aspartámu-acesulfámu a arómy sú vybrané z vôní arómy dužinatého kôstkového ovocia alebo subtropického, alebo tropického ovocia, alebo lesných a záhradných plodov, alebo rumu, alebo punču, alebo vareného vína, alebo kolovej arómy.

Príklady uskutočnenia

Konkrétne zloženie zmesi na prípravu nealkoholického nápoja na využitie v domácnostiach alebo prevádzkach hromadného stravovania je zdokumentované nasledovnými príkladmi:

5

Príklad 1

Zloženie zmesi na prípravu nealkoholického nápoja s extraktom z červených hrozien na báze sacharidov, extraktu z červených hrozien a kyseliny citrónovej:

- | | | |
|----|-------------------------------|---------------------|
| | - zmes sacharózy a glukózy | 83,6 % hmotnostných |
| 10 | - extrakt z červených hrozien | 13,0 % hmotnostných |
| | - kyselina citrónová | 3,4 % hmotnostných |

Príklad 2

- 15 Zloženie zmesi na prípravu nealkoholického nápoja s extraktom z červených hrozien na báze sacharidov, extraktu z červených hrozien, kyseliny jablčnej, zmesi korenín obsahujúcej škoricu, klinčeky, zázvor a protispekavé látky:

- | | | |
|----|---------------------------------------|---------------------|
| | - zmes glukózy a fruktózy | 82,6 % hmotnostných |
| | - extrakt z červených hrozien | 13,0 % hmotnostných |
| | - kyselina jablčná | 2,7 % hmotnostných |
| 20 | - korenie (škoricu, klinčeky, zázvor) | 1,1 % hmotnostných |
| | - oxid kremičitý | 0,6 % hmotnostných |

Príklad 3

- 25 Zloženie zmesi na prípravu nealkoholického nápoja s extraktom z červených hrozien na báze sacharidov, extraktu z červených hrozien, kyseliny vínnej, zmesi korenín obsahujúcej škoricu, klinčeky, zázvor, protispekavé látky a arómu:

- | | | |
|----|---|---------------------|
| | - sacharidy | 81,1 % hmotnostných |
| | - extrakt z červených hrozien | 13,0 % hmotnostných |
| | - kyselina vínna | 2,7 % hmotnostných |
| 30 | - zmes korení (škoricu, klinčeky, zázvor) | 1,1 % hmotnostných |
| | - fosforečnan vápenatý | 0,6 % hmotnostných |
| | - slivková aróma | 1,5 % hmotnostných |

Príklad 4

- 35 Zloženie zmesi na prípravu nealkoholického nápoja s extraktom z červených hrozien so zníženým obsahom cukrov na báze nosiča obsahujúceho zmes sacharidov a rastlinnej vlákniny, extraktu z červených hrozien, zmesi organických kyselín a sladidiel:

- | | | |
|----|--|-------------------|
| | - nosič (zmes maltodextrínu a inulínu) | 58 % hmotnostných |
| | - extrakt z červených hrozien | 29 % hmotnostných |
| 40 | - zmes kyseliny citrónovej a jablčnej | 11 % hmotnostných |
| | - sukralóza | 2 % hmotnostných |

Príklad 5

- 45 Zloženie tekutého nealkoholického nápoja pripraveného z instantnej zmesi obsahujúcej sacharidy, extrakt z červených hrozien a zmes organických kyselín:

- | | | |
|--|------------------------------------|---------------------|
| | - voda | 91,7 % hmotnostných |
| | - sacharóza | 7,0 % hmotnostných |
| | - extrakt z červených hrozien | 1,0 % hmotnostných |
| | - zmes kyselín citrónovej a vínnej | 0,3 % hmotnostných |

- 50 Pri výrobe zmesi na prípravu nealkoholického nápoja sa do priemyselného miešacieho zariadenia alebo do pripravenej nádoby nasypú navážené suroviny podľa stanovenej receptúry, potom sa dôkladne premiešajú až do vzniku dokonale homogenizovanej hmoty. Následne sa prášková zmes dávkuje do obalov a je pripravená na distribúciu k odberateľom, kde je nápoj dotváraný vodou do tekutej formy. V prípade výroby tekutej formy sa v priemyselnom zariadení premiešajú všetky jej zložky v množstve podľa receptúry a takto pripravený nápoj je potom naplnený do jednotlivých obalov.
- 55

Priemyselná využiteľnosť

Zmes na prípravu nealkoholického nápoja podľa technického riešenia je určená na použitie v domácnostiach i na prípravu nápojov v prevádzkach hromadného stravovania, bufetoch, kaviarňach, cukrárnach alebo reštauráciách.

N Á R O K Y N A O C H R A N U

1. Zmes na prípravu nealkoholického nápoja na báze extraktu z červených hrozien, **v y z n a č u j ú c a s a t ý m**, že obsahuje 0,1 až 70 hmotnostných % extraktu z červených hrozien, 1 až 90 hmotnostných % nosiča tvoreného sacharidmi alebo vlákninou, alebo ich zmesou, 0,5 až 30 hmotnostných % regulátorov kyslosti a prípadne až do 10 % hmotnostných doplnkových látok vybraných zo skupiny protispekavé látky, korenie, stabilizátory, sladidlá, arómy, extrakty bylín a sušené ovocie.

2. Zmes na prípravu nealkoholického nápoja podľa nároku 1, **v y z n a č u j ú c a s a t ý m**, že sacharidy sú vybrané zo skupiny monosacharidy alebo disacharidy, alebo fruktooligosacharidy, alebo maltodextrín, alebo modifikované škroby, alebo sú tvorené ich zmesou.

3. Zmes na prípravu nealkoholického nápoja podľa nároku 1 alebo 2, **v y z n a č u j ú c a s a t ý m**, že vláknina je vybraná zo skupiny obilnej vlákniny alebo ovocnej vlákniny, alebo rastlinnej vlákniny, alebo strukovinej vlákniny, alebo je tvorená ich zmesou.

4. Zmes na prípravu nealkoholického nápoja podľa nároku 3, **v y z n a č u j ú c a s a t ý m**, že obilná vláknina je tvorená ovsenou vlákninou alebo kukuričnou vlákninou, alebo pšeničnou vlákninou, alebo ryžovou vlákninou, alebo ich zmesou.

5. Zmes na prípravu nealkoholického nápoja podľa nároku 3, **v y z n a č u j ú c a s a t ý m**, že ovocná vláknina je tvorená jablčnou vlákninou alebo vlákninou z citrusových plodov.

6. Zmes na prípravu nealkoholického nápoja podľa nároku 3, **v y z n a č u j ú c a s a t ý m**, že rastlinná vláknina je tvorená inulínom alebo gumou guar, alebo xanthanom, alebo celulózu, alebo arabskou gumou, alebo ich zmesou.

7. Zmes na prípravu nealkoholického nápoja podľa nároku 3, **v y z n a č u j ú c a s a t ý m**, že strukovinová vláknina je tvorená hrachovou vlákninou alebo sójovou vlákninou.

8. Zmes na prípravu nealkoholického nápoja podľa niektorého z nárokov 1 až 7, **v y z n a č u j ú c a s a t ý m**, že regulátory kyslosti sú tvorené organickými kyselinami a ich soľami alebo ich zmesou.

9. Zmes na prípravu nealkoholického nápoja podľa nároku 8, **v y z n a č u j ú c a s a t ý m**, že organické kyseliny sú vybrané zo skupiny kyselina citrónová alebo kyselina jablčná, alebo kyselina vínna, alebo kyselina mliečna, alebo kyselina askorbová.

10. Zmes na prípravu nealkoholického nápoja podľa niektorého z nárokov 1 až 9, **v y z n a č u j ú c a s a t ý m**, že protispekavé látky sú vybrané zo skupiny oxid kremičitý alebo fosforečnan vápenatý.

11. Zmes na prípravu nealkoholického nápoja podľa niektorého z nárokov 1 až 10, **v y z n a č u j ú c a s a t ý m**, že korenie je vybrané zo skupiny škoric a klinčeky, alebo zázvor, alebo aníz, alebo badián, alebo muškátový oriešok, alebo je tvorené ich zmesou.

12. Zmes na prípravu nealkoholického nápoja podľa niektorého z nárokov 1 až 11, **v y z n a č u j ú c a s a t ý m**, že sušené ovocie je vybrané zo skupiny dužinatého kôstkového ovocia alebo subtropického ovocia, alebo tropického ovocia, alebo lesných a záhradných plodov, alebo je tvorené ich zmesou.

13. Zmes na prípravu nealkoholického nápoja podľa niektorého z nárokov 1 až 12, **v y z n a č u j ú c a s a t ý m**, že stabilizátory sú vybrané zo skupiny solí kyseliny fosforečnej.

14. Zmes na prípravu nealkoholického nápoja podľa niektorého z nárokov 1 až 13, **v y z n a č u j ú c a s a t ý m**, že sladidlá sú vybrané zo skupiny sorbitol alebo manitol, alebo izomalt, alebo maltitol, alebo acesulfam K, alebo aspartám, alebo kyselina cyklámová a jej soli, alebo sacharín a jeho soli, alebo sukralóza, alebo taumatín, alebo neohesperidín DC, alebo neotam, alebo soľ aspartámu-acesulfámu.

15. Zmes na prípravu nealkoholického nápoja podľa niektorého z nárokov 1 až 14, **v y z n a č u j ú c a s a t ý m**, že arómy sú vybrané z vôní arómy dužinatého kôstkového ovocia alebo subtropického, alebo tropického ovocia, alebo lesných a záhradných plodov, alebo rumu, alebo punču, alebo vareného vína, alebo kolovej arómy.

Koniec dokumentu