

PŘIHLÁŠKA VYNÁLEZU

zveřejněná podle § 31 zákona č. 527/1990 Sb.

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(22) Přihlášeno: **11.03.2011**

(40) Datum zveřejnění přihlášky vynálezu: **26.09.2012**
(Věstník č. 39/2012)

(21) Číslo dokumentu:

2011-128

(13) Druh dokumentu: **A3**

(51) Int. Cl.:

A23L 2/02 (2006.01)
A23L 1/302 (2006.01)

(71) Přihlašovatel:

Mendelova univerzita v Brně, Zahradnická fakulta,
Lednice, CZ
Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i., Praha 10 –
Hostivař, CZ
Masarykova univerzita, Brno, CZ
Centrum výzkumu globální změny AV ČR, v.v.i., Brno,
CZ
Vinařství Valtice, s.r.o., Valtice, CZ

(72) Původce:

Balík Josef Doc. Ing. Ph.D., Lednice, CZ
Veverka Jaromír Ing., Velké Pavlovice, CZ
Kyseláková Marie Doc. RNDr. Ing. CSc., Lednice, CZ
Híc Pavel Ing., Devičany, SK
Horák Miroslav Ing., Brno – město – Pisárky, CZ
Tománková Eva Ing., Boršice, CZ
Šnurkovič Petr Ing. Dis., Strážnice, CZ
Houška Milan Ing. CSc., Praha 3, CZ
Kýhos Karel, Praha 7, CZ
Tříška Jan Doc. Ing. CSc., České Budějovice, CZ
Vrchotová Naděžda RNDr. CSc., České Budějovice, CZ
Totušek Jiří RNDr. CSc., Brno, CZ
Lefnerová Danuše RNDr. Ph.D., Brno, CZ
Sobota Jindřich Ing., Jablonec nad Nisou, CZ

(74) Zástupce:

Ing. Jaroslav Novotný, Římská 45/2135, Praha 2, 12000

(54) Název přihlášky vynálezu:

**Způsob výroby termomacerovaného
hroznového moštu s přidavkem kyseliny L-
askorbové**

(57) Anotace:

Způsob výroby termomacerovaného hrozného moštu s
přidavkem kyseliny L-askorbové probíhá tak, že kyselina L-
askorbová se přidává v minimálním množství 1 mg na 1 kg
hroznů nebo do hroznové drti, přičemž tato směs se
termomaceroje po dobu minimálně 1 minuty při minimální
teplotě 50 °C. Termomacerované hrozny s přidavkem kyseliny
L-askorbové nebo termomacerovaná hroznová drť se po
zchlazení lisují a získaný termomacerovaný mošt s přidavkem
kyseliny L-askorbové se ošetří konzervací.

Způsob výroby termomacerovaného hroznového moštu s přídavkem kyseliny L-askorbové

Oblast techniky

Vynález se týká způsobu výroby termomacerovaného hroznového moštu, připraveného z vinných hroznů, nebo hroznové drti s přídavkem kyseliny L-askorbové, který má zvýšený obsah biologicky aktivních antioxidantů.

Dosavadní stav techniky

Antioxidanty mají schopnost eliminovat negativní účinky volných radikálů, které jsou dávány do souvislosti se stárnutím a vznikem různých onemocnění. Velký počet epidemiologických studií dokládá, že pravidelný a dostatečný příjem širokého spektra antioxidantů snižuje riziko onemocnění srdečně-cévních, nádorových a neurodegenerativních. Vinné hrozny jsou dobrým zdrojem přírodních fenolických antioxidantů, jako jsou resveratrol, piceid, flavonoidní a neflavonoidní fenoly. Tyto fenolické antioxidanty jsou vázány zejména ve slupce bobulí hroznů, zatímco v dužnině jsou obsaženy v minimálním množství. Běžně vyráběné hroznové mošty lisováním hroznů a následnou konzervací mají nízký obsah antioxidantně aktivních zdravotně prospěšných fenolických sloučenin z důvodů jejich minimální extrakce nebo nízké stability. V současnosti známá podpora jejich extrakce ze slupek prodloužením času naležením hroznové drti nebo hroznů před lisováním je nedostatečná, z důvodů jejich rychlé ztráty zdravotně prospěšné antioxidantní aktivity působením přirozeně se vyskytujících oxidativních enzymů.

Podstata vynálezu

Uvedené nedostatky odstraňuje způsob výroby termomacerovaného hroznového moštu s přídavkem kyseliny L-askorbové, podle tohoto vynálezu, jehož podstata spočívá v tom, že odvážené množství kyseliny L-askorbové se přidá k hroznům nebo do hroznové drti, které se termomacerují stanovenou dobu zvýšenou teplotou. Po zchlazení se hrozny, nebo hroznová drť lisuje a získaný termomacerovaný mošt s přídavkem kyseliny L-askorbové se ošetří konzervací.

Termomacerovaný hroznový mošt s přídavkem kyseliny L-askorbové se vyznačuje zvýšeným obsahem biologicky aktivních antioxidantů, které příznivě působí na lidský organismus.

Navržený způsob výroby, který je předmětem vynálezu, zvyšuje obsah biologicky aktivních fenolických antioxidantů v hroznovém moštu získaného termomacerací hroznové drtě nebo hroznů. Jejich stabilitu zvyšuje přidaná kyselina L-askorbová, která zároveň příznivě působí při termoinaktivaci přítomných oxidativních enzymů.

Příklady provedení vynálezu

1. Způsob výroby termomacerovaného hroznového moštu s přídavkem kyseliny L-askorbové se provádí tak, že 100 mg kyseliny L-askorbové se přidá do 1 kg hroznové drti, která se termomaceruje při teplotě 80 °C podobu 20 minut. Po zchlazení se hroznová drť lisuje a získaný termomacerovaný mošt s přídavkem kyseliny L-askorbové se konzervuje termosterilací, teplotou 85 °C po dobu 20 minut.

2. Způsob výroby termomacerovaného hroznového moštu s přídavkem kyseliny L-askorbové se provádí tak, že 100 mg kyseliny L-askorbové se přidá k 1 kg hroznů, které se termomacerují při teplotě 85 °C podobu 20 minut. Po zchlazení se hrozny lisují a termomacerovaný mošt s přídavkem kyseliny L-askorbové se konzervuje termosterilací, teplotou 85 °C po dobu 20 minut.

Průmyslová využitelnost

Způsob výroby termomacerovaného hroznového moštu s přídavkem kyseliny L-askorbové lze využít při průmyslovém zpracování moštů i z ostatních druhů ovoce.

PATENTOVÉ NÁROKY

1. Způsob výroby termomacerovaného hroznového moštu s přídavkem kyseliny L-askorbové, **v y z n a ě u j í c í s e t í m, že** kyselina L-askorbová se přidá v minimálním množství 1 mg na 1 kg hroznů nebo do hroznové drti, přičemž tato směs se termomaceruje po dobu minimálně 1 minuty při minimální teplotě 50 °C.

2. Způsob podle nároku 1, **v y z n a ě u j í c í s e t í m, že** termomacerované hrozny s přídavkem kyseliny L-askorbové nebo termomacerovaná hroznová drť se po zchlazení lisují a získaný termomacerovaný mošt s přídavkem kyseliny L-askorbové se ošetří konzervací.