

UŽITNÝ VZOR

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLUVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2012 - 26537**
(22) Přihlášeno: **14.08.2012**
(47) Zapsáno: **21.03.2013**

(11) Číslo dokumentu:

25113

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:
A21D 2/00 (2006.01)
A21D 2/36 (2006.01)

(73) Majitel:

Švestková Dana, Tasov, CZ
Švestka Zdeněk, Tasov, CZ

(72) Původce:

Švestková Dana, Tasov, CZ
Švestka Zdeněk, Tasov, CZ

(74) Zástupce:

A. Holas & partner Patentová a známková kancelář, Ing. Mgr. Hana Holasová,
Křížová 4/105, Brno, 60300

(54) Název užitého vzoru:

Těsto

CZ 25113 U1

TěstoOblast techniky

Technické řešení se týká těsta na výrobu tepelně upravených biopotravin s prodlouženou trvanlivostí.

5 Dosavadní stav techniky

Je známa celá řada tepelně upravených biopotravin určených ke zdravé výživě. Například jsou to různé směsi, které se podávají suché, s jogurtem, v mléce a podobně. Známé jsou i tepelně upravené biopotraviny v podobě tyčinek, destiček, různé toasty, suchary, placky a podobně.

- 10 Tyto výrobky mají své výhody, ale i nevýhody spočívající například v chuťových vlastnostech, lánavosti, drobivosti, omezených možnostech ohřevu a podobně.

Podstata technického řešení

Úkolem technického řešení je vytvořit těsto pro výrobu biopotravin na bázi nekvašeného celozrnného chleba, které je schopné chuťových úprav a liti, před tepelným zpracováním a ohřevu před konzumací, a bude výrobně nenáročné a cenově příznivé.

- 15 Toho se dosáhne těstem na výrobu tepelně upravených biopotravin s prodlouženou trvanlivostí, podle tohoto technického řešení, jehož podstata spočívá zejména v tom, že v poměru k mletému obilnému základu v množství 5 až 6 kg obsahuje alespoň 0,8 až 1,2 kg sezamového semínka, 0,8 až 1,2 kg slunečnicových semínek, 40 až 50 g soli, 1 až 2 dl rostlinného oleje a 8 až 11 l vody.

- 20 Výhodný pro příznivou cenu a možnost využití různých koření a dochucovadel je mletý obilný základ tvořený pšeničným šrotem.

Pro bezpečkové výrobky uvažovaného druhu je výhodný mletý obilný základ tvořený pšeničnou bezpečkovou moukou a kukuřičnou moukou v poměru 1:1.

Z hlediska použití je vhodná i varianta mletého obilného základu tvořeného žitnou moukou a pšeničným šrotem v poměru 1:1 až 2:1 žitné mouky ku pšeničnému šrotu.

- 25 Výhodné z hlediska chuti je, když těsto obsahuje alespoň jedno koření vybrané ze skupiny koření zahrnující kmín, sušený česnek, sušenou cibuli, mleté papriky, chilli, bazalku, libeček a vanilku v množství do 40 dkg.

Příkladná provedení technického řešení

- 30 Těsto podle technického řešení na výrobu tepelně upravených biopotravin s prodlouženou trvanlivostí zahrnuje v poměru k mletému obilnému základu v množství 5 až 6 kg alespoň 0,8 až 1,2 kg sezamového semínka, 0,8 až 1,2 kg slunečnicových semínek, 40 až 50 g soli, 1 až 2 dl rostlinného oleje a podle požadavku na tekutost těsta 8 až 11 l vody.

- 35 Jako mletý obilný základ je přednostně uvažován pšeničný šrot, případně v kombinaci s žitnou moukou v poměru 1:1 až 2:1 žitné mouky ku pšeničnému šrotu. Pro bezpečkové výrobky lze použít jako mletý obilný základ pšeničnou bezpečkovou mouku v poměru 1:1 s kukuřičnou moukou.

Těsto lze dochutit až 40 dkg jedním nebo kombinací koření ze skupiny koření zahrnující kmín, sušený česnek, sušenou cibuli, mleté papriky, chilli, bazalku, libeček a vanilku.

Příklad 1

- 40 Těsto na výrobu celozrnné placky nebo oplatky se připraví z 5 až 6 kg celozrnného pšeničného šrotu, 0,8 až 1,2 kg sezamového semínka, 0,8 až 1,2 kg slunečnicových semínek, 15 až 25 dkg,

kmínu, 40 až 50 g soli, 1 až 2 dl rostlinného oleje smícháním s 8 až 11 l vody v těsto, schopné lití. Těsto se pak formuje do tvaru oplatky nebo placky, načež se dále známým způsobem tepelně zpracuje.

Příklad 2

- 5 Těsto na výrobu bezlepkové placky nebo oplatky se připraví z 2 až 4 kg pšeničné bezlepkové mouky, 2 až 4 kg kukuřičné mouky, 0,8 až 1,2 kg sezamového semínka, 0,8 až 1,2 kg slunečnicových semenek, 15 až 25 dkg kmínu, 40 až 50 g soli, 1 až 2 dl rostlinného oleje smícháním s 8 až 11 l vody v těsto, schopné lití. Těsto se pak formuje do tvaru oplatky nebo placky, a pak se dále známým způsobem tepelně zpracuje.

10 Příklad 3

- Těsto na výrobu žitné placky nebo oplatky se připraví z 3 kg žitné mouky, 2 kg celozrnného pšeničného šrotu, 0,8 až 1,2 kg sezamového semínka, 0,8 až 1,2 kg slunečnicových semenek, 15 až 25 dkg kmínu, 40 až 50 g soli, 1 až 2 dl rostlinného oleje smícháním s 8 až 11 l vody v těsto, schopné lití. Těsto se pak formuje do tvaru oplatky nebo placky, a pak se dále známým způsobem tepelně zpracuje.

Příklad 4

- 20 Těsto na výrobu bazalkové placky se připraví z 5 až 6 kg celozrnného pšeničného šrotu, 0,8 až 1,2 kg sezamového semínka, 0,8 až 1,2 kg slunečnicových semenek, 30 až 40 g lněného semínka, 20 až 30 g sušeného česneku, 100 až 150 g bazalky, 6 až 10 g sušeného libečku, 40 až 50 g soli, 1 až 2 dl rostlinného oleje smícháním s 8 až 11 l vody v těsto, schopné lití. Těsto se pak formuje do tvaru oplatky nebo placky, a pak se dále známým způsobem tepelně zpracuje.

Příklad 5

- 25 Těsto na výrobu paprikové placky se připraví z 5 až 6 kg celozrnného pšeničného šrotu, 0,8 až 1,2 kg sezamového semínka, 0,8 až 1,2 kg slunečnicových semenek, 15 až 25 dkg kmínu, 40 až 45 g sušeného česneku, 30 až 40 g mleté papriky, 1 až 2 g chilli, 40 až 50 g soli, 1 až 2 dl rostlinného oleje smícháním s 8 až 11 l vody v těsto, schopné lití. Těsto se pak formuje do tvaru oplatky nebo placky, a pak se dále známým způsobem tepelně zpracuje.

Příklad 6

- 30 Těsto na výrobu česnekové placky se připraví z 5 až 6 kg celozrnného pšeničného šrotu, 0,8 až 1,2 kg sezamového semínka, 0,8 až 1,2 kg slunečnicových semenek, 15 až 25 dkg kmínu, 70 až 80 g sušeného česneku, 1 až 2 g chilli, 20 až 30 g sušené cibule, 40 až 50 g soli, 1 až 2 dl rostlinného oleje smícháním s 8 až 11 l vody v těsto, schopné lití. Těsto se pak formuje do tvaru oplatky nebo placky, a pak se dále známým způsobem tepelně zpracuje.

Průmyslová využitelnost

- 35 Technické řešení je určeno pro výrobu tepelně upravených biopotravin s prodlouženou trvanlivostí určených pro zdravou výživu.

N Á R O K Y N A O C H R A N U

1. Těsto na výrobu tepelně upravených biopotravin s prodlouženou trvanlivostí, **v y z n a - č u j í c í s e t í m**, že v poměru k mletému obilnému základu v množství 5 až 6 kg obsahuje

alespoň 0,8 až 1,2 kg sezamového semínka, 0,8 až 1,2 kg slunečnicových semínek, 40 až 50 g soli, 1 až 2 dl rostlinného oleje a 8 až 11 l vody.

2. Těsto podle nároku 1, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že mletý obilný základ je tvořen pšeničným šrotem.

5 3. Těsto podle nároku 1, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že mletý obilný základ je tvořen pšeničnou bezlepkovou moukou a kukuřičnou moukou v poměru 1:1.

4. Těsto podle nároku 1, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že mletý obilný základ je tvořen žitnou moukou a pšeničným šrotem v poměru 1:1 až 2:1 žitné mouky ku pšeničnému šrotu.

10 5. Těsto podle nároku kteréhokoliv z nároků 1 až 4, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že obsahuje alespoň jedno koření vybrané ze skupiny koření zahrnující kmín, sušený česnek, sušenou cibuli, mleté papriky, chilli, bazalku, libeček a vanilku v množství do 40 dkg.

Konec dokumentu
