

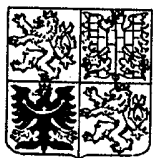
UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

5607

(19)

ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **5998-96**

(22) Přihlášeno: **19. 11. 96**

(47) Zapsáno: **27. 01. 97**

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.⁶:

A 23 L 1/162

A 23 L 1/2165

(73) Majitel:

VONDRÁČEK Jiří, Budyně, CZ;

(72) Původce:

Vondráček Jiří, Budyně, CZ;

(74) Zástupce:

Fischer Michael Ing., Podskalská 2 P.O.BOX
82, Praha 2, 12800;

(54) Název užitého vzoru:

Těstovinový výrobek

CZ 5607 U1

Těstovinový výrobek

Oblast techniky

Technické řešení se týká těstovinového výrobku vyrobeného z nevařeného vodného moučného těsta vytlačováním v lisovacím stroji na požadovaný tvar a následným sušením.

Dosavadní stav techniky

Těstovinové výrobky se vyrábějí z nevařeného vodného těsta připraveného z obilné mouky, přísad upravujících vlastnosti těsta - např. vajec a chuťových přísad - a vody vytlačováním v lisovacím stroji na požadovaný tvar a následným sušením. Tak jsou získávány suché těstovinové výrobky, které lze vařením ve vodě po dobu zhruba 10 až 20 minut upravit jako pokrm nebo pokrmovou přílohu. Tyto těstovinové výrobky známé pod názvem "vaječné těstoviny" jsou užívány v širokém měřítku zejména z důvodu jejich snadné skladovatelnosti, trvanlivosti, neutrální chuti a koncentrovanému obsahu, který nabyde až úpravou vařením ve vodě. Těstovinové výrobky z obilné mouky nahrazují pracnou individuální přípravu těsta a výrazně zkracují čas přípravy pokrmů. Vlastnosti těstovinových výrobků z obilné mouky jsou dány především charakterem základní suroviny využití pro přípravu nevařeného vodného těsta, sice obilnou moukou. Těstovinové výrobky z obilné mouky jsou polotovary pro přípravu pouze jedné části pokrmů rostlinného původu, sice těch, které pocházejí z obilného zrna. Příprava ostatních pokrmů rostlinného původu jako např. rýže, čočky, hrachu nebo brambor zůstává ve většině nadále zdlouhavá. Nevýhoda zdlouhavé přípravy, obtížné skladovatelnosti a přepravitelnosti je významná zejména u brambor. Cílem technického řešení je odstranit nedostatky známého stavu techniky a připravit polotovar typu těstovinového výrobku, který by po konečné úpravě nahradil brambory jako pokrm nebo příloha pokrmu.

Podstata technického řešení

Nevýhody dosavadního stavu techniky do značené míry odstraňuje a cíl technického řešení splňuje těstovinový výrobek vyrobený z nevařeného vodného moučného těsta vytlačováním v lisovacím stroji na požadovaný tvar a následným sušením, který podle technického řešení obsahuje směs obilné pšeničné mouky a složky na bázi brambor v poměru 1:0,5 až 1:2 hmotnostních dílů a přísad pro úpravu vlastností těsta. Složka na bázi brambor může být tvořena bramborovou moučkou nebo vařenými bramborami. Předmětem technického řešení je rovněž způsob výroby těstovinových výrobků z nevařeného vodného moučného těsta vytlačováním na požadované tvary a následným sušením, podle kterého se vodné moučné těsto vytváří smícháním obilné pšeničné mouky a složky na bázi brambor v poměru 1:0,5 až 1:2 hmotnostních dílů a přísad pro úpravu vlastností těsta. Jako složka na bázi brambor se přimíchává bramborová moučka nebo vařené brambory. Těstovina vyrobená z těstovinového výrobku podle technického řešení nahrazuje známé bramborové knedlíky a brambory samotné jako příloha. Výhoda těstovinového výrobku podle technického řešení spočívá v tom, že nahrazuje brambory a dosud známé polotovary na bázi brambor, má stejné uplatnění jako těstovinové výrobky vyrobené pouze na základě pouze obilné

mouky, tj. krátkou dobu přípravy, snadnou skladovatelnost a přepravitelnost. Kromě toho je doba úpravy těstovinového výrobku podle technického řešení vařením ve vodě kratší o 3 až 5 minut, než u známých těstovinových výrobků vyrobených na základě pouze obilné mouky a činí 5 až 7 min. To je významná výhoda zejména ve srovnání s dosud známou úpravou bramborových knedlíků vařením ve vodě, které je nutné po dobu minimálně 20 min. Těstovinový výrobek podle technického řešení nemění po vaření ve vodě tvar. Jeho návratnost činí zhruba 35 %. Pokrm připravený z těstovinového výrobku podle technického řešení má charakteristickou vůni a barvu nahrazující klasické bramborové knedlíky. Těstovina připravená z těstovinového výrobku podle technického řešení plně nahradí i samotné brambory a ostatní výrobky z nich zejména svojí charakteristickou chutí a snadnou požitelností.

Příklady provedení

Podle prvního příkladu je těstovinový výrobek podle technického řešení vyroben z bramborové moučky smísené s obilnou pšeničnou moukou v poměru hmotnostních dílů 1:1 po přidání přísad upravujících vlastnosti těsta např. vejce, přírodní barvivo, sůl a pod. rozmísené ve vodě 20 °C teplé v množství potřebném pro vytvoření těsta. Těsto v zásadě sypké, jehož hmota není spojena v homogenní tažný materiál je základem těstovinového výrobku podle technického řešení, vyrobeného protlačením ve známém lisu protlačovací hlavou a známým způsobem následně příčně ke směru nařezaného na potřebné délky nebo tloušťky. Podle druhého příkladu je těstovinový výrobek podle technického řešení vyroben ze směsi 5 kg obilné pšeničné mouky a 10 kg vařených nastrouhaných brambor, která obsahuje na každé 2 kg směsi 1 vejce, přírodní barvivo -příkladně obchodního názvu "kurkuma", sůl. Uvedená směs je základem těstovinového výrobku podle technického řešení, vyrobeného promísením v lisu a následným protlačením ve známém lisu protlačovací hlavou a nařezáním známým způsobem následně příčně ke směru protlačování na potřebné délky nebo tloušťky. Protlačený výrobek potřebné délky nebo tloušťky je poté podroben pasterizaci horkou parou při 100 °C ve známé pasterizační komoře, poté je přesušen při zhruba 30-40 °C po dobu asi 15 min. a dosušen při teplotě 40-60 °C v sušárně po dobu 8 až 10 hodin. Složka na bázi brambor zvyšuje soudržnost polotovarů díky obsahu škrobů a nahrazuje zvýšenou měrou účinek lepku -dolní části slupky tvořící obal obilného zrna-, přítomného v obilné mouce. Při velkém obsahu složky na bázi brambor, zejména nad hranici dvojnásobku váhového dílu obilné mouky se stává těsto výrazně vazké a spojuje se v homogenní obtížně mísitelnou nesydkou hmotu. Pokud množství složky na bázi brambor klesne pod hranici poloviny váhového dílu obilní mouky, ztrácí se výrazně chuťová vlastnost těstovinového výrobku.

N Á R O K Y N A O C H R A N U

1. Těstovinový výrobek vyrobený z nevařeného vodného moučného těsta vytlačováním v lisovacím stroji na požadovaný tvar a následným sušením, v y z n a č e n ý t í m, že obsahuje směs obilné pšeničné mouky a složky na bázi brambor v poměru 1:0,5 až 1:2 hmotnostních dílů a přísad pro úpravu vlastností těsta.
2. Těstovinový výrobek podle nároku 1 v y z n a č e n ý t í m, že složka na bázi brambor je tvořena bramborovou moučkou nebo vařenými bramborami.

Konec dokumentu
