

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

30 287

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

A23L 2/38 (2006.01)
A23L 2/56 (2006.01)
A23L 2/58 (2006.01)
A23L 2/60 (2006.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2016-33104**
(22) Přihlášeno: **30.11.2016**
(47) Zapsáno: **24.01.2017**

(73) Majitel:
HEINZ FOOD a.s., Fulnek, CZ
(72) Původce:
Milan Heinz, Čeladná, CZ
(74) Zástupce:
**Ing. Pavel Nádvorník s.r.o., Sokola Tůmy 1099/1,
709 00 Ostrava - Mariánské Hory**

(54) Název užitého vzoru:
Směs pro výrobu čekankového sirupu

CZ 30287 U1

Směs pro výrobu čekankového sirupu

Oblast techniky

Technické řešení se týká směsi pro výrobu čekankového sirupu.

Dosavadní stav techniky

- 5 Dosud známé směsi pro výrobu sirupů obsahují jiné ingredience, které mají výrazně vyšší glykemický index, obsah cukru a kalorií, a současně výrazně menší obsah rozpustné vlákniny, a z hlediska zdravotního jsou tedy výrazně méně prospěšné pro lidský organizmus.

Podstata technického řešení

- 10 Uvedené nevýhody dosavadního stavu techniky odstraňuje směs pro výrobu čekankového sirupu podle tohoto technického řešení, jehož podstata spočívá v tom, že sestává ze 40 až 99 % hmotnostních tekutého extraktu z čekanky nebo z 10 až 80 % hmotnostních sypkého extraktu z čekanky. Případně je možno pro výrobu použít směs obou složek, a to v libovolném poměru.

- 15 Tento extrakt z čekanky se může smísit s vodou v maximálním množství 60 % hmotnostních nebo maximálně s 30 % hmotnostních glycerínu nebo maximálně 80 % hmotnostních směsi glycerínu a vody. Do takto vytvořené směsi se mohou přidat další ingredience, a to maximálně 10 % hmotnostních barviva a maximálně 20 % hmotnostních aroma a maximálně 25 % hmotnostních sladidla a maximálně 15 % hmotnostních konzervantu a maximálně 30 % hmotnostních zahušťovadla.

- 20 Podstata technického řešení rovněž spočívá v tom, že sladidlem může být alespoň jedna z přísad sukralóza, acesulfam-K, aspartam, zusto, palatinóza, maltitol nebo stévia.

Dále je podstatné, že konzervantem může být alespoň některá z látek E 200-228, E 234, E 235, E 239, E 242, E 280-285, E 330 nebo E 422.

Konečně je podstatné, že zahušťovadlem může být alespoň některá z látek E 410, E 412-415, E 418, E 440, E 460(i) nebo E 463-466.

- 25 Příklady uskutečnění technického řešení

Je zapotřebí zhotovit čekankový sirup. Proto je smícháno 95 % hmotnostních tekutého extraktu z čekanky s předem namíchanou směsí 2 % hmotn. glycerínu, 1 % hmotnostním barviva, 1 % hmotnostním aroma a 1 % hmotnostním sladidla. Použitým sladidlem je sukralóza.

- 30 V jiném případě je směs zhotovena z 50 % hmotnostních tekutého extraktu z čekanky, smísených s 30 % hmotnostními sypkého extraktu z čekanky. Takto vzniklá směs je smísená s 10 % hmotnostními glycerínu. Následně je přidáno 2 % hmotnostní barviva, 5 % hmotnostních sladidla a 3 % hmotnostních konzervantu. Použitým sladidlem je palatinóza. Použitým konzervantem je látka E 234.

- 35 V dalším případě je na směs použito 75 % hmotnostních sypkého extraktu z čekanky, který je rozpuštěn v maximálně 15 % hmotnostních glycerínu. Takto vzniklá směs je smísená s 2 % hmotnostními aroma a 4 % hmotnostními sladidla, 2 % hmotnostními konzervantu a 2 % hmotnostními zahušťovadla. Použitým sladidlem je stévie. Použitým konzervantem je látka E 235. Použitým zahušťovadla je látka E 440.

Průmyslová využitelnost

- 40 Technické řešení je možno využít zejména při výrobě čekankového sirupu vhodného pro konzumaci.

NÁROKY NA OCHRANU

1. Směs pro výrobu čekankového sirupu, **vyznačující se tím**, že sestává z 40 až 99 % hmotnostních tekutého extraktu z čekanky, nebo z 10 až 80 % hmotnostních sypkého extraktu z čekanky, nebo jejich směsi, rozpuštěných v maximálně 60 % hmotnostních vody, nebo
5 maximálně 30 % hmotnostních glycerínu, nebo maximálně 80 % hmotnostních směsi glycerínu a vody, přičemž extrakt z čekanky je smísen s maximálně 10 % hmotnostními barviva a maximálně 20 % hmotnostními aroma a maximálně 25 % hmotnostními sladidla a maximálně 15 % hmotnostními konzervantu a maximálně 30 % hmotnostními zahušťovadla.
2. Směs pro výrobu čekankového sirupu podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že
10 sladidlem je alespoň jedna z přísad sukralóza, acesulfam-K, aspartam, zusto, palatinóza, maltitol nebo stévia.
3. Směs pro výrobu čekankového sirupu podle nároku 1, popřípadě podle nároků 1 a 2, **vyznačující se tím**, že konzervantem je alespoň některá z látek E 200-228, E 234, E 235, E 239, E 242, E 280-285, E 330 nebo E 422 .
- 15 4. Směs pro výrobu čekankového sirupu podle některého z předchozích nároků, **vyznačující se tím**, že zahušťovadlem je alespoň některá z látek E 410, E 412-415, E 418, E 440, E 460(i) nebo E 463-466.

Konec dokumentu
