

PŘIHLÁŠKA VYNÁLEZU

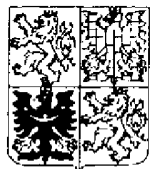
zveřejněná podle § 31 zákona č. 527/1990 Sb.

(21) Číslo dokumentu:

1536-97

(19)

ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(22) Přihlášeno: **20. 05. 97**

(40) Datum zveřejnění přihlášky vynálezu: **16. 12. 97**
(Věstník č. 12/97)

(13) Druh dokumentu: **A3**

(51) Int. Cl.⁶:

A 23 L 1/226
A 23 L 1/20
A 23 F 5/44

(71) Přihlášovatel:

KUČERA Stanislav, Jablonec nad Nisou, CZ;

(72) Původce:

Kučera Stanislav, Jablonec nad Nisou, CZ;

(54) Název přihlášky vynálezu:

Aromatické sojové boby

(57) Anotace:

Aromatické sojové boby jsou vytvořené pražením, dále upravené v podobě mletého prášku. Tvoří poměrnou nebo základní aromatickou složku pro přípravu různých nápojů a potravin, jako například kávy, cukrovinek apod.

CZ 1536-97 A3

Aromatizaci sojových bobů.

Oblast techniky

Vynález se týká aromatisce sojových bobů, zejména k přípravě nápojových a potravinářských výrobků, zejména kávy, čaje, likérů, šokolád apod.

Dosavadní stav

Je známo, že sojové boby vzhledem k tomu, že obsahují řadu nutričních faktorů a vykazují jako klerotické a karcinogenní a také některých chorob.

Jejich obsah splňuje hlavní výživní doporučení :

omezení celkového příjmu energie, snížení spotřeby tuků, snížení spotřeby nasycených mastných kyselin.

Sojové boby jsou také významné pro jejich obsah vlákniny, železa, vápníku a také proteinů A a vitamínů B.

Pro potravinářské účely se obilí z sojové vyžívá v potravinářské průmyslu a v domácnostech.

V potravinářství a nápojovém průmyslu se však vyžívá pouze v malém množství, protože nebylo doposud učiněno k dalšímu snížení obsahu technických složek sojových bobů a aromatických složek.

Podstata vynálezu

Vynález se týká aromatisce sojových bobů, zejména k přípravě nápojových a potravinářských výrobků, zejména kávy, čaje, likérů, šokolád apod. Je známo, že aromatisce sojových bobů je prováděna v potravinářství, zejména v potravinářské průmyslu, zvláště pro přípravu potravinářských výrobků pro přípravu nápojů a potravin, jako například kávy, cukrovinek apod.

Další zlepšení spočívá v tom, že z pražených sojových bobů je vytvářen koncentrát. Vynález se týká zejména kávy, čaje, likérů a dalších výrobků pro přípravu nápojů a potravin, zejména kávy, čaje, likérů, šokolád apod. Vynález se týká zejména kávy, čaje, likérů a dalších výrobků pro přípravu nápojů a potravin, zejména kávy, čaje, likérů, šokolád apod.

Příklady provedení směsí

Aromatické sojové boby jsou využívány v různých směsích prášku, tvoří poměrnou nebo základní složku k přípravě různých nápojů a potravin.

Například k přípravě kávy je kávová směs tvořena složkami 3,5 váhových díly aromatickými sojovými boby a 4,5 váhových díly arabkové pražené kávy. Optimální složení kávové směsi je vhodné v poměru 3,5 - 4 váhových díly aromatických sojových bobů a 6 - 6,5 váhových díly pražené arabkové kávy. K přípravě kávy lze také využít aromatických sojových bobů, které tvoří samostatnou základní složku kávového nápoje. Pro různé druhy pečiva a nápojových výrobků lze úspěšně využívat různě vyloučené směsi nebo jen základní složky aromatických sojových bobů.

Příklady využitelnosti

Kromě využitelnosti uvedené v předchozí kapitole je možné aromatické sojové boby využívat v širokému sortimentu různých směsí jako: lícenád, čajů, likérů a potravin, koktejlů, polívek a podobně.

P A T E N T O V É N Á R O K Y

1. Aromatické sojové boby zejména vhodné pro nápojové a potravinářské výrobky v y z n a ě u j í c í s e t í m , že aromatické sojové boby jsou vytvořené pražením, dále upravené v podobě mletého prášku, tvoří poměrnou nebo základní aromatickou složku pro přípravu různých nápojů a potravin jako například kávy, cukrovinek a pod.
2. Aromatické sojové boby podle bodu 1 v y z n a ě u j í c í s e t í m , že z pražených mletých sojových bobů je vytvořen rozpustný extrakt.