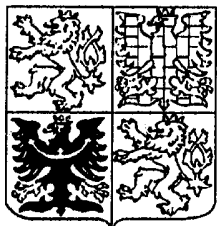


ČESKÁ
REPUBLIKA

(19)



ÚŘAD
PRŮMYSLVÉHO
VLASTNICTVÍ

UŽITNÝ VZOR

(21) 1529-93

(22) 09.11.93

(47) 21.01.94

(43) 16.03.94

(11) 1250

(13) u

5(51)

A 23 L 2/38

A 23 C 21/08

(71) Jirkalová Vladimíra ing., Praha, CZ;

(54) Prášková směs pro přípravu nízkokalorického
nápoje

Prášková směs pro přípravu nízkokalorického nápoje

Oblast techniky

Technické řešení se týká složení práškové směsi pro přípravu nízkokalorického nápoje pro všechny kategorie spotřebitelů, včetně dětí a diabetiků.

Dosavadní stav techniky

Z literatury i běžné praxe jsou známy práškové směsi pro přípravu nápojů, vyrobené z přírodních šťáv nebo jejich koncentrátů nebo uměle z potravinářských kyselin, sladidel, barviv, aromat, případně vitaminů.

Při výrobě práškových směsí pro přípravu nápojů za použití nízkokalorických sladidel (aspartam, aj.) nastává problém (vzhledem k velmi vysoké sladivosti těchto sladidel), jak vhodně doplnit objem práškové směsi tak, aby bylo možno hotový výrobek správně dávkovat. U běžných práškových směsí pro přípravu nápojů plní úspěšně tuto funkci sacharóza. U nízkokalorických směsí je však nutno sacharózu nahradit vhodným plnidlem, splňujícím navíc požadavky zdravotní nezávadnosti, cenové dostupnosti a nezhoršení vlastností finálního nápoje, zejména chuťových a vzhledových.

Z patentové literatury je známo řešení, obsahující kromě umělých sladidel, organických kyselin, aromat a barviv též malé množství sladké sušené syrovátky, tlumící prostředky, tvořené sodnými, případně draselnými solemi organických kyselin a dále malé množství anorganických solí nebo karboxymethylcelulózy ve funkci zahušťovačů. Nevýhodou tohoto řešení je použití velkého množství složek směsi, což se pak negativně projeví na ceně výrobku.

Podstata technického řešení

Uvedené nevýhody dosavadního stavu do značné míry odstraňuje technické řešení, kterým je prášková směs pro přípravu nízkokalorického nápoje, obsahující nízkokalorické sladidlo, stabilizátor, organickou kyselinu, přírodní aroma, případně barviva, směs vitaminových přípravků, jehož podstata spočívá v tom, že obsahuje ve funkci plnidla sušenou potravinářskou syrovátku v množství 61-90 % hmot a vhodný stabilizátor. Kromě toho, že splňuje všechny výše

uvedené požadavky na plnidlo, syrovátka také, pro svoje dobré pufrovací vlastnosti, plní též funkci tlumícího prostředku, zvyšuje nutriční hodnotu nápoje a zlepšuje plnost chutí. Vzhledem ke všem těmto vlastnostem syrovátka rovněž velmi dobře nahrazuje dosud užívané organické i anorganické soli. Zvýšené množství syrovátky se stabilizátorem, přírodními a přírodně identickými aromaty, kys. citronovou, příp. barvivy a vitamínovými přípravky ve vhodné kombinaci, zajišťuje zdravý základ nápoje s dobrými chuťovými a vzhledovými vlastnostmi.

Příklady provedení

	% hmot.		
	I.	II.	III.
aspartám	2,9	0,9	1,8
sušená potravin. syrovátka	61,-	90,-	67,95
kyselina citronová	19,-	8,-	15,-
přírodně identická aroma	9,8	0,89	4,-
přír. barvivo	3,2	0,01	1,25
směs vitaminů	1,-	0,1	9,-
stabilizátor na bázi guarové	3,-	0,1	1,-
gumy			

Průmyslová využitelnost

Prášková směs podle technického řešení je určena širokému okruhu spotřebitelů včetně dětí, diabetiků a osob trpících nadváhou, a zejména najde uplatnění ve školních a předškolních jídelnách, na turistických cestách atd.

0000806
07192

N á r o k y n a o c h r a n u

Prášková směs pro přípravu nealkoholického nápoje, obsahující nízkokalorické sladidlo, stabilizátor, organickou kyselinu, přírodně identická aroma, barviva, směs vitaminových prostředků a plnidlo, vyznačující se tím, že sestává ze sušené potravinářské syrovátky ve funkci plnidla v množství 61-90 % hmotnostních, stabilizátoru na bázi guarové gumy v množství 0,1 - 3 %, a dále z 8 - 19 % kyseliny citronové, 0,9 - 2,9 % nízkokalorického sladidla, 0,89 - 9,8 % aroma, 0,01 - 3,2 % barviv a 0,01 - 9 % vitaminů.