

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

30 835

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

A23B 4/033 (2006.01)
A23L 3/42 (2006.01)
A23L 13/60 (2016.01)
A23L 17/00 (2016.01)
A23L 27/40 (2016.01)
A23L 27/00 (2016.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2017-33769**
(22) Přihlášeno: **31.05.2017**
(47) Zapsáno: **11.07.2017**

- (73) Majitel:
Ing. Miloslav Koutník, Rudolfov, CZ
- (72) Původce:
Ing. Miloslav Koutník, Rudolfov, CZ
- (74) Zástupce:
PatentCentrum Sedlák & Partners s.r.o., Husova tř.
1847/5, 370 01 České Budějovice 1

- (54) Název užitého vzoru:
Sušený masný výrobek

CZ 30835 U1

Sušený masný výrobek

Oblast techniky

Technické řešení se týká oblasti výroby pokrmů, konkrétně sušeného masného výrobku.

Dosavadní stav techniky

- 5 Masné výrobky, u kterých došlo v průběhu výroby různými technologickými procesy ke snížení obsahu vody, vykazují vyšší trvanlivost i při teplotách prostředí, tedy při pokojové teplotě, aniž by nastalo mikrobiální kažení. Tradičně sušené maso podléhá pomaleji zkáze a udržuje si svoji výživovou hodnotu. Před sušením se maso nakrájí na tenké plátky a rozprostře se v prostoru tak, že nedochází k překryvu jednotlivých plátků. Aby sušené maso získalo lepší chuť, je možné ho před sušením marinovat, nebo se v průběhu sušení dodatečně ochucuje.

Nevýhody tradičního postupu sušení masa spočívají v tom, že se maso musí dobře nakrájet, aby rovnoměrně prosychalo, při ochucování masa se spotřebuje velké množství ochucovadel s malým výsledným efektem, v mase zůstávají vazy a šlachy, a proto dobré rozkousání sušeného masa je problémové. Dále se maso při sušení kroutí, a tím se hůře balí a skladuje.

- 15 Úkolem technického řešení je vytvoření sušeného masného výrobku, který bude trvanlivý, bude chutný, bude se snadno konzumovat a bude mít pravidelný tvar pro snadné zabalení a skladování.

Podstata technického řešení

- Tento úkol je vyřešen vytvořením sušeného masného výrobku podle tohoto technického řešení. Podstata technického řešení spočívá v tom, že obsahuje alespoň jeden druh rozmělněného masa ze skupiny vepřové maso, kuřecí maso, krůtí maso, hovězí maso, rybí maso, maso farmové zvěře, maso divoké zvěře, pštrosí maso v množství od 80,6 % do 93 % hmotn., vodu v množství od 0,5 % do 11,68 % hmotn., dusitanovou solící směs nebo mořskou sůl v množství od 0,77 % do 2,97 % hmotn. a cukr v množství od 0,37 % do 3,82 % hmotn. Dodržení správného množství ingrediencí ve stanovených mezích, vede k nezaměnitelné chuti a prožitku při konzumaci výrobku.

Sušený masný výrobek dále s výhodou obsahuje černý nebo citronový pepř v množství od 0,037 % do 0,849 % hmotn.

Ve výhodném provedení je maso vepřové maso a podíl tuku ve vepřovém mase je do 9 % hmotn.

Také je výhodné, pokud je maso kuřecí maso a v kuřecím mase je podíl tuku do 7 % hmotn.

- 30 Dále je výhodné, pokud je maso krůtí maso a podíl tuku v krůtím mase je do 7 % hmotn.

V neposlední řadě je výhodné, pokud je maso hovězí maso a podíl tuku v hovězím mase je do 9 % hmotn.

Pro všechna výše uvedená masa, by podíl tuku v množství větším, než bylo stanoveno, vedl ke ztrátě chuťového prožitku při konzumaci výrobku.

- 35 S výhodou je hovězí maso pro výrobu, maso plemene Aberdeen Angus. Plemeno Aberdeen Angus má kvalitní maso s nezaměnitelným mramorováním, maso je šťavnaté a má specifickou chuť.

- Ve výhodném provedení je maso rybí maso a podíl tuku v rybím mase je do 9 % hmotn. Rybí maso obsahuje nenasycené omega 3 mastné kyseliny, a proto je polotovar vhodný i pro lidi s vysokou hladinou cholesterolu v krvi. Také je výhodné, pokud rybí maso je maso získané z kapra, amura, tolstolobika, či jiných druhů sladkovodních ryb. Je také výhodné, pokud je rybí maso získané z mořských ryb.

- 45 V jiném výhodném provedení technického řešení je maso masem farmové zvěře a podíl tuku v mase farmové zvěře je do 7 % hmotn. Maso uměle odchované farmové zvěře je zdravější v porovnání s masem vepřovým, ale zároveň má maso farmové zvěře vyšší obsah tuku než maso divoké zvěře.

Dále je výhodné, pokud maso je divoké zvěře a podíl tuku v mase divoké zvěře je do 7 % hmotn. Maso zvěře ulovené ve volné krajině má velice malý podíl tuku obsaženého v mase, neboť volně žijící zvěř má jiné stravovací návyky a více pohybu, než divoká zvířata chovaná v umělých chovech. Maso divoké zvěře je tmavé a velice konzistentní.

- 5 Je výhodné, pokud maso je pštrosí maso a podíl tuku v pštrosím mase je do 7 %. Pštrosí maso díky svému nízkému obsahu tuku je zdravé stejně jako maso zvěřinové, přičemž pštrosí maso se získá snadněji z umělých pštrosích chovů.

Ve výhodném provedení je sušený masný výrobek vytvořen jako pásek o výšce v rozmezí od 2 mm do 5 mm, délce v rozmezí od 20 mm do 250 mm a šířce v rozmezí od 10 mm do 50 mm.

- 10 Výrobek ve formě pásku se snadno balí, skladuje a v neposlední řadě jej konzumenti snadněji ukousnou.

Pásek má s výhodou výšku v rozmezí od 2 mm do 5 mm, délku v rozmezí od 20 mm do 40 mm a šířku v rozmezí od 10 mm do 25 mm. Pásek s krátkou délkou je vhodný pro party stoly, např. jako jednohubka.

- 15 Nakonec je výhodné, pokud je sušený masný výrobek vytvořen jako tyčinka s kruhovým profilem o délce v rozmezí od 50 mm do 250 mm a průměru v rozmezí od 3 mm do 10 mm. Válcový tvar masných výrobků je rozšířený a výrobky tvaru válcových tyčinek spotřebitelé při nákupu preferují.

Ve výhodném provedení je sušený masný výrobek vytvořen v tepelně opracované formě.

- 20 V jiném výhodném provedení je sušený masný výrobek vytvořen jako polotovar ve zmražené formě. Takto vytvořený sušený masný výrobek se nedeformuje, drží svůj tvar, což usnadňuje jeho balení. Pro přímou konzumaci je nutné sušený masný výrobek tepelně opracovat fritováním v olejové lázni, opékat na pánvi či je opékat v horkovzdušné troubě.

- 25 Výhodou sušeného masného výrobku podle tohoto technického řešení spočívají v tom, že výrobek neobsahuje šlachy a vazy, k výrobě se používá výběrové maso, je rovnoměrně ochucený, tvar výrobku umožňuje snadné balení, skladování a v neposlední řadě snadnou konzumaci.

Příklad uskutečnění technického řešení

- 30 Rozumí se, že dále popsané a zobrazené konkrétní případy uskutečnění technického řešení jsou představovány pro ilustraci, nikoliv jako omezení technického řešení na uvedené příklady. Odborníci znalí stavu techniky najdou nebo budou schopni zajistit za použití rutinního experimentování větší či menší počet ekvivalentů ke specifickým uskutečněním technického řešení, která jsou zde popsána. I tyto ekvivalenty budou zahrnuty v rozsahu následujících nároků na ochranu.

- 35 Maso ze zabitého zvířete je pečlivě vybráno, následně je zbaveno šlach a vazů. Poté je maso rozmělněno a přidá se voda, mořská sůl nebo dusitanová solící směs a cukr. Rozmělnění je smletí masa na řezačce masa. Vzniklá směs se míchá, dokud se nepromění v homogenní kašovitou hmotu. Následně je ze směsi tvarován polotovar v podobě požadovaných tvarů, např. pásků, koleček, čtverců aj. Tvarované polotovary se suší a následně se hluboce zamrazí nebo tepelně opracují. Zmrazený polotovar se následně před konzumací nechá rozmrazit a tepelně se zpracuje. Pro tepelnou úpravu lze zvolit libovolný způsob, např. smažení, pečení aj. Po tepelném zpracování je 40 nutné masový polotovar rychle zkonsumovat.

Příklad 1

Pro výrobu 12,86 kg sušeného masného výrobku se smíchá 29 kg masa s 3,15 kg vody, dále se přidá 0,68 kg dusitanové solící směsi a 0,33 kg krystalového cukru.

Příklad 2

- 45 Pro výrobu 12,86 kg sušeného masného výrobku se smíchá 29 kg masa s 3,15 kg vody, dále se přidá 0,68 kg mořské soli a 0,33 kg krystalového cukru.

Příklad 3

Pro výrobu 12,86 kg sušeného masného výrobku se smíchá 29 kg masa, dále se přidá 0,68 kg mořské soli, 0,33 kg krystalového cukru a 0,08 kg drceného černého pepře.

Příklad 4

- 5 Pro výrobu 12,86 kg sušeného masného výrobku se smíchá 29 kg masa, dále se přidá 0,68 kg mořské soli, 0,33 kg krystalového cukru a 0,27 kg sójové omáčky.

Pro výše uvedené příklady může být použito jakékoli maso ze skupiny: vepřové maso, kuřecí maso, krůtí maso, hovězí maso, rybí maso, maso farmové zvěře, maso divoké zvěře či pštrosí maso.

- 10 Vzniklá směs je vložena do forem, kde je vytvarována do pásků o výšce 3 mm, délce 105 mm a šířce 20 mm. V jiném příkladu uskutečnění jsou pásy nakrájeny na lupínky čtvercového tvaru o výšce 3 mm, délce 30 mm a šířce 20 mm.

- 15 Takto připravené sušené masné výrobky mohou být také hluboce zamrazeny na teplotu -24 °C a mohou být nadále skladovány při teplotě -18 °C. Po rozmrazení se sušený masný výrobek peče nebo smaží či obalí v trojobalu a osmaží se.

Průmyslová využitelnost

Sušený masný výrobek podle tohoto technického řešení je vhodný jako zdroj energie, chuťovka, jako doplněk stravy, nebo jako pochoutka k příležitostné konzumaci.

NÁROKY NA OCHRANU

- 20 1. Sušený masný výrobek, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že obsahuje alespoň jeden druh rozmělněného masa ze skupiny vepřové maso, kuřecí maso, krůtí maso, hovězí maso, rybí maso, maso farmové zvěře, maso divoké zvěře, pštrosí maso v množství od 80,6 % do 93 % hmotn., vodu v množství od 0,5 % do 11,68 % hmotn., dusitanovou solící směs nebo mořskou sůl v množství od 0,77 % do 2,97 % hmotn. a cukr v množství od 0,37 % do 3,82 % hmotn.
- 25 2. Sušený masný výrobek podle nároku 1, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že dále obsahuje černý pepř nebo citronový pepř v množství od 0,037 % do 0,849 % hmotn.
3. Sušený masný výrobek podle nároku 1 nebo 2, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že maso je vepřové maso a podíl tuku ve vepřovém mase je do 9 % hmotn.
- 30 4. Sušený masný výrobek podle nároku 1 nebo 2, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že maso je kuřecí maso a podíl tuku v kuřecím mase je do 7 % hmotn.
5. Sušený masný výrobek podle nároku 1 nebo 2, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že maso je krůtí maso a podíl tuku v krůtím mase je do 7 % hmotn.
6. Sušený masný výrobek podle nároku 1 nebo 2, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že maso je hovězí maso a podíl tuku v hovězím mase je do 9 % hmotn.
- 35 7. Sušený masný výrobek podle nároku 6, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že hovězí maso je maso plemene Aberdeen Angus.
8. Sušený masný výrobek podle nároku 1 nebo 2, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že maso je rybí maso a podíl tuku v rybím mase je do 9 % hmotn.
- 40 9. Sušený masný výrobek podle nároku 8, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že rybí maso je maso ze sladkovodních ryb.

10. Sušený masný výrobek podle nároku 8, **vyznačující se tím**, že rybí maso je maso z mořských ryb.
11. Sušený masný výrobek podle nároku 1 nebo 2, **vyznačující se tím**, že maso je maso farmové zvěře a podíl tuku v mase farmové zvěře je do 7 % hmotn.
- 5 12. Sušený masný výrobek podle nároku 1 nebo 2, **vyznačující se tím**, že maso je maso divoké zvěře a podíl tuku v mase divoké zvěře je do 7 % hmotn.
13. Sušený masný výrobek podle nároku 12, **vyznačující se tím**, že maso divoké zvěře je maso volně žijících divokých zvířat.
- 10 14. Sušený masný výrobek podle nároku 1 nebo 2, **vyznačující se tím**, že maso je pštrosí maso a podíl tuku v pštrosím mase je do 7 % hmotn.
- 15 15. Sušený masný výrobek podle některého z nároků 1 až 14, **vyznačující se tím**, že je vytvořen jako pásek o výšce v rozmezí 2 mm do 5 mm, délce v rozmezí od 20 mm do 250 mm a šířce v rozmezí od 10 mm do 50 mm.
16. Sušený masný výrobek podle nároku 15, **vyznačující se tím**, že pásek má výšku v rozmezí od 2 mm do 5 mm, délku v rozmezí od 20 mm do 40 mm a šířku v rozmezí od 10 mm do 25 mm.
17. Sušený masný výrobek podle některého z nároků 1 až 14, **vyznačující se tím**, že je vytvořený jako tyčinka s kruhovým profilem o délce v rozmezí od 50 mm do 250 mm a průměru v rozmezí od 3 mm do 10 mm.
- 20 18. Sušený masný výrobek podle některého z nároků 1 až 17, **vyznačující se tím**, že je v tepelně opracované formě.
19. Sušený masný výrobek podle některého z nároků 1 až 17, **vyznačující se tím**, že je ve zmražené formě.

Konec dokumentu
