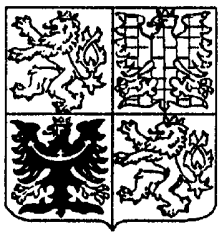
ČESKÁ REPUBLIKA

(19)



ÚŘAD PRŮMYSLOVÉHO VLASTNICTVÍ

# UŽITNÝ VZOR

(11) 1804

(13) U

5(51)

A 23 L 1/20
A 23 L 1/2165
A 23 J 3/16

(21) 1929-94

(22) 10.02.94

(47) 27.04.94

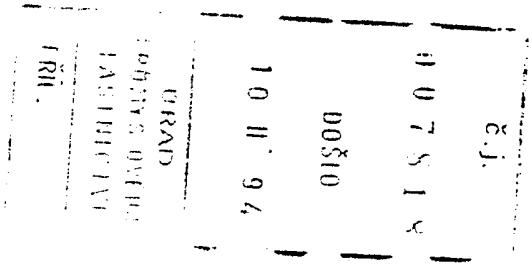
(43) 15.06.94

(71) Machálek Jan MVDr., Uherské Hradiště, CZ;

(54) **Kulinářská směs**

CZ 1804 U

PUV 1929-94



Kulinářská směs

Oblast techniky

Předmětem užitného vzoru je kulinářská směs na bázi dehydrovaných potravin a poživatin, určená pro přípravu a ochucení pokrmů, zejména pak pro použití v kombinaci s jinými druhy potravin, jako je např. mleté maso.

Dosavadní stav techniky

V současné době jsou v oblasti dehydrovaných potravin známy především různé druhy sójových polotovarů. Tyto polotovary jsou známy v poměrně široké škále provedení - od polotovarů mletých, přes granulát, kostky až např. po sójové plátky svým tvarem připomínající plátky masa. Společným přínosem sójových dehydrovaných potravin, resp. pokrmů z nich připravených, je skutečnost, že se jedná o rostlinnou bílkovinnou potravinu, která po nabobtnání ve vodě má procentuelní obsah bílkovin prakticky shodný jako tradiční potraviny s vysokým obsahem bílkovin - zejména maso. Při tom, ve srovnání s masem, mají minimální obsah tuků a po požití nezpůsobují nežádoucí zvýšení hladiny cholesterolu v krvi.

Určitým nedostatkem, společným pro všechny druhy sójových polotovarů, je ale to, že se jedná z hlediska přípravy výsledného pokrmu pouze o primární suroviny - tzn. o výrobky neochucené nebo ochucené jen minimálně. Ty se, po nezbytném nabobtnání ve vodě, musí teprve podle receptury k přípravě příslušného pokrmu vhodně ochutit a upravit (např. tepelně). Zde je určitý problém v tom, že ochucení sójových polotovarů tak, aby se pokrmy z nich chuťově blížily pokrmům z tradičních surovin, je poněkud náročnější, vyžaduje určitou speciální zkušenost a mnohdy se ani přes tuto zkušenost nepodaří zaručit chuťovou srovnatelnost pokrmů na bázi sójových polotovarů s pokrmy z tradičních surovin.

Podstata užitného vzoru

K odstranění výše uvedených nedostatků přispívá kulinářská směs pro přípravu a ochucení pokrmů podle užitného vzoru. Podstata řešení spočívá v tom, že tato směs, tvořená složkami na bázi dehydrovaných potravin a poživatin, obsahuje jako hlavní složku sójový granulát v množství 40 až 80 % hmotnostních a jako další složky pak ochucující poživatiny, zejména sušenou drcenou zeleninu a dochucující přísady.

Jako sušená drcená zelenina se do směsi přidává především cibule a česnek.

Dochucujícími přísadami jsou zejména sušený rajčatový protlak a/nebo aromatizující přísada, resp. přísady, dále pak sůl, majoránka, pepř a glutaman sodný.

Hlavním přínosem kulinářské směsi podle užitného vzoru je skutečnost, že odstraňuje obtíže spojené s ochucováním doposud známých dehydrovaných potravin na bázi sójových polotovarů. Jedná se totiž o hotovou dehydrovanou potravinářskou směs, která již svým složením zaručuje žádoucí ochucení z ní připraveného pokrmu. Při tom jsou v plné míře zachovány výše uvedené výhody pokrmů na bázi sójových polotovarů - tzn. především vysoký obsah bílkovin při nízkém obsahu tuků v hotovém výrobku, odstranění negativního vlivu na hladinu cholesterolu v krvi, případně dokonce snížení této hladiny cholesterolu.

Příklad 1

Kulinářská směs v příkladném složení obsahuje :

65 % hmotnostních sójového granulátu

35 % hmotnostních ochucujících poživatin - konkrétně :

a) sušené drcené cibule a česneku

b) dochucujících přísad : sušeného rajčatového protlaku, jedlé soli, majoránky, mletého pepře a glutamanu sodného.

Kulinářská směs ve výše uvedeném příkladném složení má konzistenci sypké směsi. Po nabobtnání ve vodě ji lze použít např. v kombinaci s mletým masem k přípravě různých druhů sekané. U výsledného pokrmu jsou spojeny výhody potravin na bázi sójových polotovarů (tzn. vedle již dříve zmíněného snížení obsahu tuků ve výsledném pokrmu také snížení ceny tohoto pokrmu) s výhodami (zejména pak tradiční chutí) pokrmu z masa.

Příklad 2

Složení kulinářské směsi je v podstatě shodné s příkladem 1. Rozdíl je v tom, že místo sušeného rajčatového protlaku jsou ve směsi obsaženy aromatizující přísady dodávající jí tradiční chuť výrobků z masa. Konkrétně se jedná o směs ve 3 variantách :
s chutí šunky, drůbežího masa a uzeného masa.

Tyto varianty kulinářské směsi podle užitného vzoru lze pak k přípravě pokrmů s tradiční chutí pokrmu z masa použít samostatně, i bez kombinace s masem skutečným.

Průmyslová využitelnost

Jak již bylo uvedeno, lze kulinářskou směs podle užitného vzoru použít po nabobtnání ve vodě k přípravě různých pokrmů. Jako velmi výhodné se jeví její použití v kombinaci s tradičními surovinami - např. masem. U výsledného pokrmu jsou pak spojeny výhody obou skupin surovin - tzn. již zmíněné výhody potravin na bázi sójových polotovarů s tradiční chutí, vzhledem a konzistencí výrobků z masa.

# N Á R O K Y  N A  O C H R A N U

1. Kulinářská směs pro přípravu a ochucení pokrmů, vyznačující se tím, že je tvořena složkami na bázi dehydrovaných potravin a poživatin, při čemž jako hlavní složku obsahuje v množství 40 až 80 % hmotnostních sójový granulát a jako další složky pak ochucující poživatiny, zejména sušenou drcenou zeleninu a dochucující přísady.

2. Kulinářská směs podle nároku 1, vyznačující se tím, že jako sušenou drcenou zeleninu obsahuje cibuli a česnek.

3. Kulinářská směs podle nároku 1, vyznačující se tím, že jako dochucující přísady obsahuje sušený rajčatový protlak a/nebo aromatizující přísadu, resp. přísady, dále pak sůl, majoránku, pepř a glutaman sodný.