

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

24970

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

A23L 1/31 (2006.01)

A23B 4/03 (2006.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2012 - 26990**

(22) Přihlášeno: **12.11.2012**

(47) Zapsáno: **26.02.2013**

(73) Majitel:

CORAX trading s.r.o., Dobrá Voda u Českých Budějovic, CZ

(72) Původce:

Koutník Miloslav Ing., Rudolfov, CZ

(74) Zástupce:

PatentCentrum Sedlák a Partners s.r.o., Ing. Jiří Sedlák, Husova 5, České Budějovice,
37001

(54) Název užitého vzoru:

Sušený tepelně opracovaný masný výrobek

CZ 24970 U1

Sušený tepelně opracovaný masný výrobek

Oblast techniky

Technické řešení se týká oblasti výroby pokrmů, konkrétně sušeného tepelně opracovaného výrobku z masa.

5 Dosavadní stav techniky

Je známo zpracování masa pomocí vysušení. Tradičně vysušené 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 se nepřekrývá.

10 Nevýhody tradičního postupu spočívají v tom, že se maso musí dobře nakrájet, aby rovnoměrně prosychalo, v mase zůstávají vazy a šlachy, takže dobré rozkousání sušeného masa je problémové, maso se při sušení kroučí a tím se hůře balí a skladuje.

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

15 Podstata technického řešení

Vytčený úkol je vyřešen vytvořením sušeného tepelně opracovaného masného výrobku podle tohoto technického řešení.

20 Podstata technického řešení spočívá v tom, že výrobek obsahuje alespoň jeden druh nastrouhaného masa ze skupiny vepřové maso, kuřecí maso, krůtí maso, hovězí maso, v množství od 80,65 do 94,1 % hmotn., vodu v množství od 5,5 do 11,68 % hmotn., dusitanovou solící směs v množství od 0,77 do 2,97 % hmotn., cukr v množství od 0,37 do 3,82 % hmotn. a sojovou omáčku v množství od 0,186 do 2,12 % hmotn. Dodržení správného množství ingrediencí ve stanovených mezích, vede k nezaměnitelné chuti a prožitku při konzumaci výrobku.

Je výhodné, pokud je maso vepřové maso a podíl tuku ve vepřovém mase je do 10 % hmotn.

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

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 7 % hmotn.

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

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.

35 V dalším výhodném provedení je sojová omáčka produktem biologického zemědělství, čímž se eliminuje výskyt nežádoucích chemických kontaminantů výrobku.

V jiném výhodném provedení je cukr krystalový, což vede ke snadnějšímu vmíchání do směsi během výroby polotovaru výrobku.

40 Je výhodné, pokud je výrobek vytvořen jako pásek o výšce v rozmezí od 2 mm do 5 mm, délce v rozmezí od 70 mm do 150 mm a šířce v rozmezí od 10 mm do 25 mm. Výrobek ve formě pásku se snadno balí, skladuje a v neposlední řadě jej konzumenti snadněji ukousnou.

Také je výhodné, pokud 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. Pásek s krátkou délkou je vhodný pro párty stoly, např. jako jednohubka.

Nakonec je výhodné, pokud je výrobek vytvořen jako tyčinka s kruhovým profilem o délce v rozmezí od 70 mm do 150 mm a průměru v rozmezí od 5 mm do 10 mm. Válcový tvar masných výrobků je rozšířený a výrobky tvaru válcových tyčinek spotřebitelé při nákupu preferují.

Výhodou technického řešení je, že výrobek neobsahuje šlachy a vazy, k výrobě se používá výběrové maso, výrobek si uchová přírodní chuť sušeného masa, tvar výrobku umožňuje snadné balení, skladování a v neposlední řadě snadnou konzumaci.

Příklady uskutečnění technického řešení

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

Maso ze zabitého zvířete je pečlivě vybráno, následně je zbaveno šlach a vazů. Poté je maso nastrouháno a přidá se voda, dusitanová solící směs, krystalový cukr a sojová omáčka. Vzniklá směs se míchá, dokud se nepromění v homogenní kašovitou hmotu. Následně je ze směsi tvarován polotovar výrobku v podobě pásek o výšce 2,5 mm, délce 130 mm a šířce 15 mm. Pásky se zavěsí do sušárny, kde jsou vysušeny na požadovaný obsah vody a tepelně zpracovány.

V jiném příkladu uskutečnění technického řešení jsou pásky výrobku nakrájeny na velice krátké kusky, které tvoří masové lupínky.

Pro výrobu 12,86 kg sušeného tepelně opracovaného masného výrobku se smíchá 29 kg hovězího masa plemene Aberdeen Angus, s 3,15 kg vody, dále se přidá 0,68 kg dusitanové solící směsi, 0,33 kg krystalového cukru a 0,27 kg bio sojové omáčky.

Průmyslová využitelnost

Sušený tepelně opracovaný masný výrobek podle tohoto technického řešení je vhodný jako zdroj energie v náročných situacích, zejména při cestování, jako doplněk stravy sportovců, nebo jako pochoutka k příležitostné konzumaci.

N Á R O K Y N A O C H R A N U

1. Sušený tepelně opracovaný masný výrobek, **vyznačující se tím**, že obsahuje alespoň jeden druh nastrouhaného masa ze skupiny vepřové maso, kuřecí maso, krutí maso, hovězí maso, v množství od 80,65 do 94,1 % hmotn., vodu v množství od 5,5 do 11,68 % hmotn., dusitanovou solící směs v množství od 0,77 do 2,97 % hmotn., cukr v množství od 0,37 do 3,82 % hmotn. a sojovou omáčku v množství od 0,186 do 2,12 % hmotn.

2. Sušený tepelně opracovaný masný výrobek podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že masem je vepřové maso, a že podíl tuku ve vepřovém mase je do 10 % hmotn.

3. Sušený tepelně opracovaný masný výrobek podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že masem je kuřecí maso, a že podíl tuku v kuřecím mase je do 7 % hmotn.

4. Sušený tepelně opracovaný masný výrobek podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že masem je krutí maso, a že podíl tuku v krutím mase je do 7 % hmotn.

5. Sušený tepelně opracovaný masný výrobek podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že masem je hovězí maso, a že podíl tuku v hovězím mase je do 7 % hmotn.

6. Sušený tepelně opracovaný masný výrobek podle nároku 5, **vyznačující se tím**, že hovězím masem je maso plemene Aberdeen Angus.
7. Sušený tepelně opracovaný masný výrobek podle alespoň jednoho z nároků 1 až 6, **vyznačující se tím**, že sojová omáčka je produktem biologického zemědělství.
- 5 8. Sušený tepelně opracovaný masný výrobek podle alespoň jednoho z nároků 1 až 7, **vyznačující se tím**, že cukrem je krystalový cukr.
9. Sušený tepelně opracovaný masný výrobek podle alespoň jednoho z nároků 1 až 8, **vyznačující se tím**, že je vytvořený jako pásek o výšce v rozmezí od 2 mm do 5 mm, délce v rozmezí od 70 mm do 150 mm a šířce v rozmezí od 10 mm do 25 mm.
- 10 10. Sušený tepelně opracovaný masný výrobek podle nároku 9, **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.
- 15 11. Sušený tepelně opracovaný masný výrobek podle alespoň jednoho z nároků 1 až 8, **vyznačující se tím**, že je vytvořený jako tyčinka s kruhovým profilem o délce v rozmezí od 70 mm do 150 mm a průměru v rozmezí od 5 mm do 10 mm.

Konec dokumentu
