

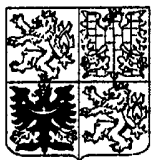
UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

5896

(19)

ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **6325-97**

(22) Přihlášeno: **24. 02. 97**

(47) Zapsáno: **25. 03. 97**

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.⁶:

A 21 D 2/36

A 23 L 1/064

(73) Majitel:

SCHLIMBACH Jiří Ing., Olomouc, CZ;

(72) Původce:

Schlímbach Jiří Ing., Olomouc, CZ;

(74) Zástupce:

Soukup Petr Ing., Švédská 3, Olomouc,
77200;

(54) Název užitého vzoru:

Těsto, zejména pro oplatkové ovocné řezy

CZ 5896 U1

Těsto, zejména pro oplatkové ovocné řezy

Oblast techniky

Technické řešení se týká složení těsta, zejména pro oplatkové ovocné řezy.

Dosavadní stav techniky

Je známa řada složení vyráběných potravin na bázi směsí obilovin a výživově hodnotných pochutin s různou nutriční hodnotou, například typu potravin Müsli, jejichž základem jsou většinou cereální materiály, především obilné klíčky nebo pšeničné či ovesné vločky, různě tvarované a stmelené různými pojivy. Příkladem typů těchto potravin jsou např. směsi dle patentů CH 619353, GB 1588562 nebo DE 3401682. Nevýhodou těchto potravin na bázi cereálií je jejich poměrně obtížná výroba vzhledem k jejich špatné soudržnosti, což vyžaduje jejich tepelnou úpravu, způsobující ztrátu části biologicky aktivních látek.

Vynález dle patentu CS 275844 pak řeší složení směsi na bázi pšeničných klíčků upravených extruzí, obilných vloček, sušeného ovoce, alginátového želé, pojidel a cukrářské polevy. Tato směs má vysokou výživnou hodnotu s množstvím denně potřebných biologicky účinných látek, jako jsou bílkoviny, vlákniny, vitamíny a stopové prvky, ale chuťově nevyhovuje všem vrstvám spotřebitelů, zejména pak dětem.

Podstata technického řešení

Uvedené nedostatky známých potravinářských výrobků či pochutin řeší do značné míry těsto, zejména pro oplatkové ovocné řezy, na bázi stmelené směsi celého a rozemletého upraveného ovoce a výživově hodnotných potravinářských přísad, například semen a/nebo upravených obilovin a/nebo ořechů, a jeho podstata spočívá v tom, že směs obsahuje 35 až 65 hmotnostních % rozemletých komponentů a 15 až 35 hmotnostních % celých částí upraveného ovoce a výživově hodnotných potravinářských přísad, 3 až 8 hmotnostních % škrobových složek, 2 až 22 hmotnostních % sladidel a 4 až 10 hmotnostních % tukových složek a 0,01 až 1 hmotnostních % emulgátorů.

Ve výhodném provedení jsou sladidla tvořena směsí 2 až 7 hmotnostních % medu a 5 až 15 hmotnostních % cukerné složky, například glukosy nebo glukosového sirupu nebo maltodextrinu nebo invertního cukru, přičemž potravinářské přísady jsou tvořeny buď jednotlivě a nebo ve směsi použitými extrudovaným obilím, burizony, pšeničnými vločkami, lněným nebo sezamovým semínkem, semeny dýně nebo slunečnic a aromaty, například skořicí.

Svým složením pak uvedené těsto pro oplatkové ovocné řezy vyplňuje oblast mezi cereálními výrobky typu Müsli a klasickými oplatky a čokoládovými výrobky jako takovými.

Příklady provedení technického řešení

Příklad 1 - Těsto pro fíkový oplatkový ovocný řez

- rozemleté:	sušená jablka	10 % hmotn.	
	fíky	30 % hmotn.	
	rozinky	15 % hmotn.	
	dýňové semínko	3 % hmotn.....	58 %
- celé:	sezamová semínka	3 % hmotn.	
	burizony	1 % hmotn.	
	pšeničné vločky	8 % hmotn.	
	lněné semínko	3 % hmotn.	
	sultánky	4 % hmotn.....	19 %
- spoj.hmota:	med	3 % hmotn.	
	glukosový sirup	9 % hmotn.	
	kukuřičný škrob	4,5 % hmot.....	16,5 %
- pojivo:	tuk slunečnicový	6 % hmotn.	
	lecitin	0,5 % hmot.....	6,5 %
		celkem:	100 % hmotn.

Příklad 2 - Těsto pro jablečný oplatkový ovocný řez

- rozemleté:	sušená jablka	21,5 % hmotn.	
	rozinky	30 % hmotn.	
	slunečnic. semínko ..	6 % hmotn.	
	skořice	1 % hmotn.	
	dýňové semínko	4 % hmotn.....	62,5 %
- celé:	rozinky	5 % hmotn.	
	burizony	1 % hmotn.	
	pšeničné vločky	6 % hmotn.	
	jablečný sirup	3 % hmotn.	
	jablečné aroma	1 % hmotn.....	16 %
- spoj.hmota:	med	3 % hmotn.	
	glukosový sirup	9 % hmotn.	
	kukuřičný škrob	3 % hmotn.....	15 %
- pojivo:	tuk slunečnicový	6 % hmotn.	
	lecitin	0,5 % hmotn...	6,5 %
		celkem:	100 % hmotn.

Příklad 3 - Těsto pro oříškový oplatkový ovocný řez

- rozemleté:	oříšky	30 % hmotn.	
	rozinky	20 % hmotn.	
	slunečnic. semínko ..	5 % hmotn.....	55 %
- celé:	rozinky	5 % hmotn.	
	burizony	1 % hmotn.	
	pšeničné vločky	4 % hmotn.	
	sezam.semínko	3 % hmotn.	
	lněné semínko	4,5 % hmotn..	17,5 %
- spoj.hmota:	med	4 % hmotn.	
	invertní cukr	6 % hmotn.	
	glukosový sirup	6 % hmotn.	
	kukuřičný škrob	5 % hmotn.....	21 %

- pojivo:	tuk slunečnicový	6 % hmotn.	
	lecitin	0,5 % hmotn...	6,5 %
			celkem:	100 % hmotn.

Při výrobě ovocných řezů se základní směs naváženého sušeného ovoce, případně slunečnicového a dýňového semene či různých druhů ořechů, rozemele na mlecím zařízení, čímž vznikne základní těsto řezu. K tomuto těstu se pak přidávají dle zvolené receptury další komponenty, jako např. lněné semínko, sezamové semínko, rozinky a burizony. Vzniklá hmota se hněte na hnětači za přidávání jednak spojovací hmoty na bázi glukosového sirupu s přísady např. jablečného sirupu, medu, kukuřičného škrobu či invertního cukru, a jednak vlastního pojiva, např. směsí různých tuků s emulgátorem, např. lecitinem. Vzniklá směs se přemístí do lisu na technologické lince, kde se z něj vylisuje nepřetržitý koberec o předem zadané tloušťce a šířce. Tento koberec se uloží na spodní oplátek a na jeho horní stranu se přiloží a přitlačí horní oplátek. Takto připravená hmota je vedena na podélné krájecí zařízení a poté na gilotýnu, kde se naseká na jednotlivé řezy, které pokračují v lince na balicí zařízení, kde jsou zafoliovány a následně uloženy do kartonových přepravních obalů.

Popsané receptury nejsou jedinými možnými příklady složení a provedení těsta pro ovocné řezy, ale ovocná náplň může být kromě vyjmenovaných příkladů tvořena různými druhy lesního, zahradního či tropického ovoce a ořechů, např. švestkami, meruňkami, hruškami, banány, mandlemi, broskvemi, kivi, malinami, rybízem, kokosem, jahodami či jinými zahradními nebo lesními směsmi. Rovněž tak může být variantně mezi oplátky a ovocné těsto vložena poleva, např. čokoládová či jogurtová. Tato poleva pak může být na vnější ploše oplátek a může být posypána semínkovou nebo oříškovou drtí různého složení.

N Á R O K Y N A O C H R A N U

1. Těsto, zejména pro oplátkové ovocné řezy, na bázi stmelené směsi celého a rozemletého upraveného ovoce a výživově hodnotných potravinářských přísad, například semen a/nebo upravených obilovin a/nebo ořechů, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že směs obsahuje 35 až 65 hmotnostních % rozemletých komponentů a 15 až 35 hmotnostních % celých částí upraveného ovoce a výživově hodnotných potravinářských přísad, 3 až 8 hmotnostních % škrobových složek, 2 až 22 hmotnostních % sladidel a 4 až 10 hmotnostních % tukových složek a 0,01 až 1 hmotnostních % emulgátorů.
2. Těsto podle nároku 1, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že sladidla jsou tvořena směsí 2 až 7 hmotnostních % medu a 5 až 15 hmotnostních % cukerné složky, například glukosy nebo glukosového sirupu nebo maltodextrinu nebo invertního cukru.

3. Těsto podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e t í m, že potravinářské přísady jsou tvořeny buď jednotlivě a nebo ve směsi použitým extrudovaným obilím, burizony, pšeničnými vločkami, lněným nebo sezamovým semínkem, semeny dýně nebo slunečnic a aromaty, například skořicí.

Konec dokumentu
