

# UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

## 32 947

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

*A21D 13/066* (2017.01)  
*A23C 19/076* (2006.01)  
*A21D 13/045* (2017.01)  
*A23L 33/21* (2016.01)

(19)  
ČESKÁ  
REPUBLIKA



ÚŘAD  
PRŮMYSLOVÉHO  
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2019-36235**  
(22) Přihlášeno: **24.05.2019**  
(47) Zapsáno: **12.06.2019**

(73) Majitel:  
Výzkumný ústav potravinářský Praha, v. v. i., Praha  
10, Hostivař, CZ

(72) Původce:  
RNDr. Zuzana Šmídová, Ph.D., Praha 10,  
Petrovice, CZ

(54) Název užitého vzoru:  
**Bezlepkové sušenky slané, z mouky z  
pseudoobilovin, s tvarohem a vlákninou**

CZ 32947 U1

**Bezlepkové sušenky slané, z mouky z pseudoobilovin, s tvarohem a vlákninou**Oblast techniky

Technické řešení se týká receptury na bezlepkové sušenky slané s moukou z pseudoobilovin, s tvarohem a obohacené vlákninou. Výrobek je vhodný pro osoby s intolerancí lepku všech věkových kategorií, pro osoby s vyšším krevním tlakem vzhledem k nižšímu obsahu soli, ale i pro zdravé osoby na zpestření jídelníčku nebo jako zdroj vlákniny.

Dosavadní stav techniky

V současné době s nárůstem počtu lidí trpících některými formami intolerance lepku (celiakie, alergie, neceliakální glutenová senzitivita, WDEIA) se rozšiřuje sortiment bezlepkových výrobků. Za bezlepkový se označuje výrobek obsahující maximálně 20 mg lepku/kg potravin ve stavu prodáváném konečnému spotřebiteli. Do bezlepkové diety patří potraviny přirozeně bezlepkové nebo potraviny ze surovin upravených tak, aby obsah lepku odpovídal limitu danému legislativou.

Vláknina je velmi důležitou složkou lidské výživy a působí preventivně vůči některým onemocněním, zároveň podporuje správnou funkci střevní mikrobioty. Její příjem v České republice je nízký, přibližně 10 až 15 g denně, přičemž doporučený denní příjem představuje 30 g denně. Na trhu je již dostupná širší škála bezlepkových výrobků, ale dostupné bezlepkové výrobky nebo směsi na přípravu domácího chleba a pečiva jsou vyrobeny na bázi škrobů, zahušťovadel a dalších přídatných látek. Neobsahují kvalitní bezlepkové mouky, například z pseudocereálií, a obsah vlákniny ve výrobcích je minimální. Vhodným řešením je využívání těchto hodnotných mouk a obohacování bezlepkových potravin vlákninou, čímž dojde ke zlepšení jejich výživových parametrů.

Cílem předkládaného technického řešení je nabídnout spotřebiteli recepturu na kvalitní slané sušenky (krekry) z přirozeně bezlepkových surovin, s tvarohem obsahujícím plnohodnotné bílkoviny, s obsahem mouky z pseudoobilovin, obohacené vlákninou a s nižším obsahem soli.

Podstata technického řešení

Uvedené nedostatky odstraňují bezlepkové sušenky slané z mouky z pseudoobilovin, s tvarohem a vlákninou, s obsahem mouky z luštěnin nebo jiných bezlepkových obilnin, podle tohoto technického řešení, jehož podstata spočívá v tom, že v 100 g výrobku obsahuje 30 až 47 % hmotn. měkkého tvarohu, 20 až 31 % hmotn. mouky z pseudoobilovin, 8 až 15 % hmotn. mouky z luštěnin nebo bezlepkových obilovin, 0,8 až 1,5 % hmotn. lněné vlákniny, 1,5 až 2,2 % hmotn. vejce, 17 až 21 % hmotn. rostlinného tuku, 0,7 až 1,2 % guarové gumy, 0,3 až 1,2 % hmotn. bylinek a 0,4 až 1,0 % hmotn. soli.

Slané sušenky jsou připraveny na bázi tvarohu, mléčného výrobku s vysokým obsahem plnohodnotných bílkovin, ale i minerálních látek (vápníku) a vitaminů (D).

Obiloviny představují pro člověka vhodný zdroj polysacharidů, ale i bílkovin - zvláště pseudoobiloviny (např. quinoa) s dostatečným zastoupením všech esenciálních aminokyselin, ale i nenasycených mastných kyselin, a dalších prospěšných látek (fenolových kyselin, flavonoidů).

Jako zdroj vlákniny byla použita lněná vláknina a případně též mouka z luštěnin, například z červené čočky.

Na dosažení uspokojivé chutě při nižším obsahu soli byly použity čerstvé nebo sušené bylinky, například petrželová nať, kopr aj.

- 5 Přídavkem sacharidové složky ve formě obiloviny, resp. pseudoobiloviny a vlákniny k tvarohovému základu vzniká výrobek s kompletním zastoupením všech hlavních živin - bílkovin, sacharidů (polysacharidů), tuků a i vlákniny, a s nižším obsahem soli.

Po smíchání všech složek se z těsta formují různé tvary a pečou se 7 až 10 min. při 170 °C.

10

#### Příklady uskutečnění technického řešení

Bezlepkové slané sušenky s tvarohem, moukou z pseudoobilovin, obohacené lněnou vlákninou a moukou z luštěnin (např. červené čočky) nebo jiných bezlepkových obilovin (např. čiroku).

15

| Složka                | % hmotn. | % hmotn. | % hmotn. | % hmotn. |
|-----------------------|----------|----------|----------|----------|
| Tvaroh                | 38,2     | 41,8     | 44,5     | 42,2     |
| Quinoová mouka        | 28,4     | 24,1     |          |          |
| Amarantová mouka      |          |          | 21,1     | 24,3     |
| Čiroková mouka        | 9,5      |          | 10,7     |          |
| Mouka z červené čočky |          | 10,2     |          | 9,8      |
| Lněná vláknina        | 1,0      | 1,1      | 1,2      | 1,0      |
| Vejce                 | 1,9      | 1,8      | 1,9      | 1,8      |
| Rostlinný tuk         | 19,0     | 19,2     | 18,7     | 18,9     |
| Guarová guma          | 0,9      | 0,8      | 0,8      | 0,9      |
| Sušená petrželová nať | 0,3      | 0,3      | 0,5      | 0,4      |
| Sůl                   | 0,8      | 0,7      | 0,6      | 0,7      |

#### Průmyslová využitelnost

- 20 Výrobek je vzhledem ke svojí vysoké nutriční hodnotě vhodný pro děti i dospělé, trpící intolerancí lepku, ale i pro zdravé jedince na zpestření jídelníčku a též jako zdroj vlákniny nebo pro osoby s vyšším krevním tlakem. Jeho složení je vyvážené, obsahuje všechny hlavní živiny, vlákninu, a nižší obsah soli, čímž má pozitivní vliv na lidské zdraví.

## NÁROKY NA OCHRANU

5

1. Bezlepkové sušenky slané, z mouky z pseudoobilovin, s tvarohem a vlákninou, a dále s obsahem mouky z luštěnin nebo jiných bezlepkových obilnin, **vyznačující se tím**, že obsahují 30 až 47 % hmotn. měkkého tvarohu, 20 až 31 % hmotn. mouky z pseudoobilovin, 8 až 15 % hmotn. mouky z luštěnin nebo bezlepkových obilovin, a 0,8 až 1,5 % hmotn. lněné vlákniny.

10

2. Bezlepkové sušenky slané, z mouky z pseudoobilovin, s tvarohem a vlákninou, a dále s obsahem mouky z luštěnin nebo bezlepkových obilovin podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že dále obsahují 1,5 až 2,2 % hmotn. vejce, 17 až 21 % hmotn. rostlinného tuku, 0,7 až 1,2 % hmotn. guarové gumy, 0,3 až 1,2 % hmotn. bylinek, a 0,4 až 1,0 % hmotn. soli.

15