

PŘIHLÁŠKA VYNÁLEZU

zveřejněná podle § 31 zákona č. 527/1990 Sb.

(21) Číslo dokumentu:

2122-98

(19)

ČESKÁ
REPUBLIKA



(22) Přihlášeno: **03. 07. 98**

(32) Datum podání prioritní přihlášky: **04.07.97**

(31) Číslo prioritní přihlášky: **97/97202060**

(33) Země priority: **EP**

(40) Datum zveřejnění přihlášky vynálezu: **13. 01. 99**

(Věstník č. 1/99)

(13) Druh dokumentu: **A3**

(51) Int. Cl.⁶:

A 23 L 1/48

ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(71) Přihlášovatel:

SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S. A.,

Vevey, CH;

(72) Původce:

Guillain Valérie, Beauvais, FR;

Mahe Yannick, Winterthur, CH;

(74) Zástupce:

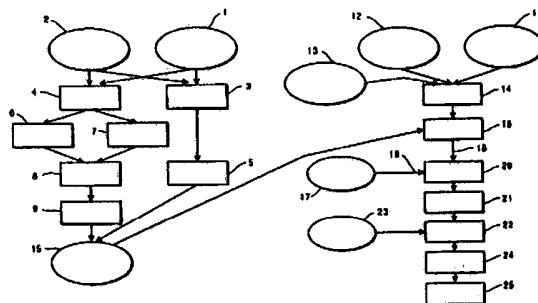
**Korejzová Zdeňka JUDr., Břehová 1, Praha
1, 11000;**

(54) Název přihlášky vynálezu:

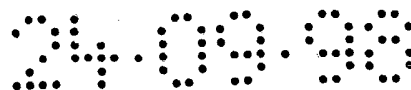
**Pomocný prostředek pro vaření, způsob
jeho výroby a zařízení k provádění tohoto
způsobu**

(57) Anotace:

Pomocný prostředek pro vaření, který je kusového typu a má tvar kusů se zrnitým povrchem, přičemž zahrnuje ochucovací jádro a potah zahrnující pojivový základ a vizuální komponenty.



CZ 2122-98 A3



Pomocný prostředek pro vaření, způsob jeho výroby a
zařízení k provádění tohoto způsobu

Oblast techniky

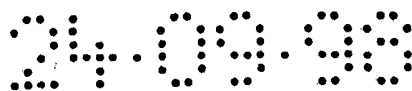
5 Předkládaný vynález se týká pomocného prostředku pro vaření, který je kusového typu, způsobu jeho výroby a zařízení pro provádění tohoto způsobu.

Dosavadní stav techniky

10 Patentový spis US-A-4060645 (Risler a kol.) popisuje dehydrovaný produkt ve formě krystalů rychle rozpustných ve vodě, které mají kontinuální porézní strukturu a hladký povrch a které mohou být získány vytlačováním v nádobě, ve které je tlak nižší než atmosférický, přičemž potravinářský materiál zahrnuje, například, výtažky z ovoce, zeleniny nebo
15 semen, škroby, gumy nebo algináty, výtažky z masa, ryb nebo kvasnic, a/nebo bílkovinné hydrolyzáty.

20 Patentový spis US-A-4946693 (Risler a kol.) popisuje potravinářský produkt sestávající z dehydrované hmoty ve formě prášku nebo vloček, například, z mléka, tuku, želatinovaného škrobu, výtažků masa a zeleniny nebo bílkovinných hydrolyzátů, a z plniva, například, z částečně dehydrované zeleniny, kousků masa nebo těstovin, přičemž toto plnivo je baleno odděleně.

25 Cílem předkládaného vynálezu je vytvořit pomocný prostředek pro vaření, který bude mít atraktivní formu mající na povrchu vizuálně identifikovatelné kousky zeleniny, masa nebo jiného plniva a navíc zahrnující, například, tuk a/nebo polysacharid a práškové ochucovací ingredience.



Podstata vynálezu

Uvedeného cíle je podle předkládaného vynálezu dosaženo pomocným prostředkem pro vaření, který je kusového typu a má tvar kusů se zrnitým povrchem a zahrnuje ochucovací jádro a potah zahrnující pojivový základ a vizuální komponenty.

Podobně je také navržen způsob výroby pomocného prostředku pro vaření, který je kusového typu, přičemž tento způsob podle předkládaného vynálezu zahrnuje následující postupné kroky:

- míchání komponentů jádra,
- upravování při teplotě 5 až 25°C,
- tvarování,
- míchání komponentů pojivového základu,
- potahování jádra pojivovým základem, a
- upevňování vizuálních komponentů k pojivovému základu.

Nakonec je rovněž navrženo zařízení k provádění způsobu pro výrobu pomocného prostředku pro vaření, který je kusového typu, přičemž toto zařízení podle předkládaného vynálezu zahrnuje zařízení pro míchání komponentů jádra, zařízení pro tvarování jádra, zařízení pro míchání komponentů pojivového základu a zařízení pro upevňování vizuálních komponentů k pojivovému základu.

Pomocný prostředek pro vaření, který je kusového typu, podle předkládaného vynálezu tedy skutečně má na povrchu vizuálně identifikovatelné kousky zeleniny, masa nebo jiného plniva v atraktivní zrnité formě.

Způsob a zařízení podle předkládaného vynálezu umožňují výrobu tohoto pomocného prostředku pro vaření kusového typu jednoduchým způsobem a pouze v omezeném počtu kroků.

5 V předkládaném popisu výraz "ve formě kusu" by měl být chápán tak, že prostředek má, například, tvar kousku, který má malou velikost, má čtvercový průřez a je několik cm dlouhý.

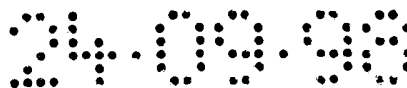
10 Výraz "zrnitý povrch" by měl být chápán jako povrch mající nerovnosti o velikosti, která je srovnatelná s velikostí vizuálních komponentů.

15 Výraz "vizuální komponenty" by měl být chápán jako komponenty, jejichž velikost je dostatečně velká a jejichž barva vykazuje dostatečný kontrast vzhledem k jejich okolí tak, aby byly rozlišitelné pouhým okem.

20 V pomocném prostředku pro vaření kusového typu podle předkládaného vynálezu mohou být těmito vizuálními komponenty dehydrované kousky jakéhokoliv potravinářského produktu, který může přicházet do úvahy pro použití jako plnivo.

25 Těmito vizuálními komponenty mohou být zejména kousky, například, jedné nebo více zelenin, ovoce, aromatických bylin, mas, ryb a/nebo korýšů, koření a/nebo celých či drcených semen.

30 Ochucovací jádro může zahrnovat, například, 30 až 50 dílů vody, 10 až 20 dílů glutamátu, 10 až 20 dílů tuku a několik dílů neutrální hmoty a doplněk ochucovacích substancí.



Pojivový základ může sestávat ze směsi různých tuků kombinovaných nebo jinak míchaných s dalšími komponenty určenými pro zvětšení viskozity, jako jsou, například, škroby, maltodextriny, gummy nebo algináty.

5 Prostřednictvím příkladu zde může být uveden pojivový základ zahrnující 25 % kukuřičného škrobu, 20 % slunečnicového oleje a 55 % hydrogenovaného palmového tuku majícího teplotu tavení mezi 43 až 47°C.

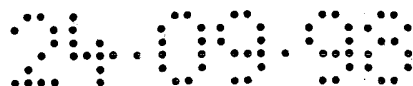
10 Je ovšem rovněž možné použít pojivový základ sestávající, například, z vodného roztoku škrobů, maltodextrinů, gum nebo alginátů.

15 Výhodně jsou komponenty pojivového základu voleny tak, že tento základ vykazuje značně přilnavý charakter, aby byl schopen k sobě uchytit vizuální komponenty, přičemž tento charakter by měl potom vymizet buď při ochlazení, v případě kdy pojivový základ sestává ze směsi různých tuků, nebo při sušení, v případě kdy pojivový základ sestává z, například, roztoku škrobů, maltodextrinů, gum nebo alginátů.

20 Z toho vyplývá, že vhodná směs různých tuků je výhodně tekutá, například, při pracovní teplotě kolem 50 až 60°C a tuhá při teplotě místnosti.

25 Je rovněž možné zamýšlet, například, potažení s pomocí tuku, zejména za účelem způsobit pozitivní účinek na konzervační kvality pomocného prostředku pro vaření.

30 Pro provedení způsobu výroby pomocného prostředku pro vaření kusového typu podle předkládaného vynálezu může být procedura realizována ve dvou fázích, jak je ilustrováno na připojeném výkresu.



Přehled obrázků na výkrese

Obr.1 znázorňuje schéma postupu výroby pomocného prostředku pro vaření podle předkládaného vynálezu.

5

Příklady provedení vynálezu

V první fázi výroby ochucovacího jádra 15 je možné, například, buď míchat komponenty (práškové a krystalické materiály 1, tuk 2) jako jsou komponenty použité pro výrobu tvrdých tablet na bujón, zejména v mixéru 3 typu Lödige, upravit/nastavit teplotu na 5 až 25°C a tabletovat, zejména na lisu 5 typu Fette nebo Bonal, nebo míchat komponenty (tuk 2, práškové a krystalické materiály 1) jako jsou komponenty použité pro výrobu měkkých forem na bujón, zejména v pásovém mixéru 4 typu Kréber, případně skladovat při teplotě místnosti, tvarovat vytlačováním 7 nebo laminováním 6 nebo řezáním 8, a ochlazováním 9.

10

15

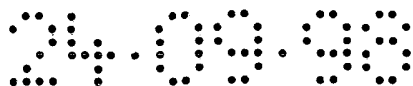
V druhé fázi výroby pojivového základu a potahování, může být pojivový základ vyroben, například, buď rozptýlením škrobů, maltodextrinů, gum nebo alginátů 11 ve vodě 12, nebo zkapalněním tuku 13 prostřednictvím vrtulového mixéru 14.

20

Ochucovací jádro 15 může být potom potaženo, například, prostřednictvím úplného ponoření 16 do pojivového základu nebo prostřednictvím postřikování kombinovaného s částečným ponořováním, přičemž teplota pojivového základu sestávajícího z tuku je udržována nad jeho teplotou tavení.

25

30



Je možné provádět upevňování 20 vizuálních komponentů 17 na kus potažený pojivovým základem a přenesený na sítový pás 18 prostřednictvím jejich rozptýlení na vršku, například, prostřednictvím nářasného dopravníku 19.

5

V závislosti na tom, zda pojivový základ sestává z tuku nebo ze škrobů nebo jiných koloidů, může být potom kus ochlazován 21, například, prostřednictvím průchodu skrz tunel s cirkulujícím chladícím vzduchem, zejména při teplotě okolo 5°C, nebo sušen, například, v horkovzdušné sušičce.

10

Kus může být potom, například, potažen, zejména s pomocí potahovacího zařízení 22 typu s klesajícím tokem, tekutým tukem 23 případně obsahujícím barviva.

15

Po ochlazení 24 může být kus balen, například, v kroku "plynulého" balení 25.

Zastupuje :

20

25

30

P A T E N T O V É N Á R O K Y

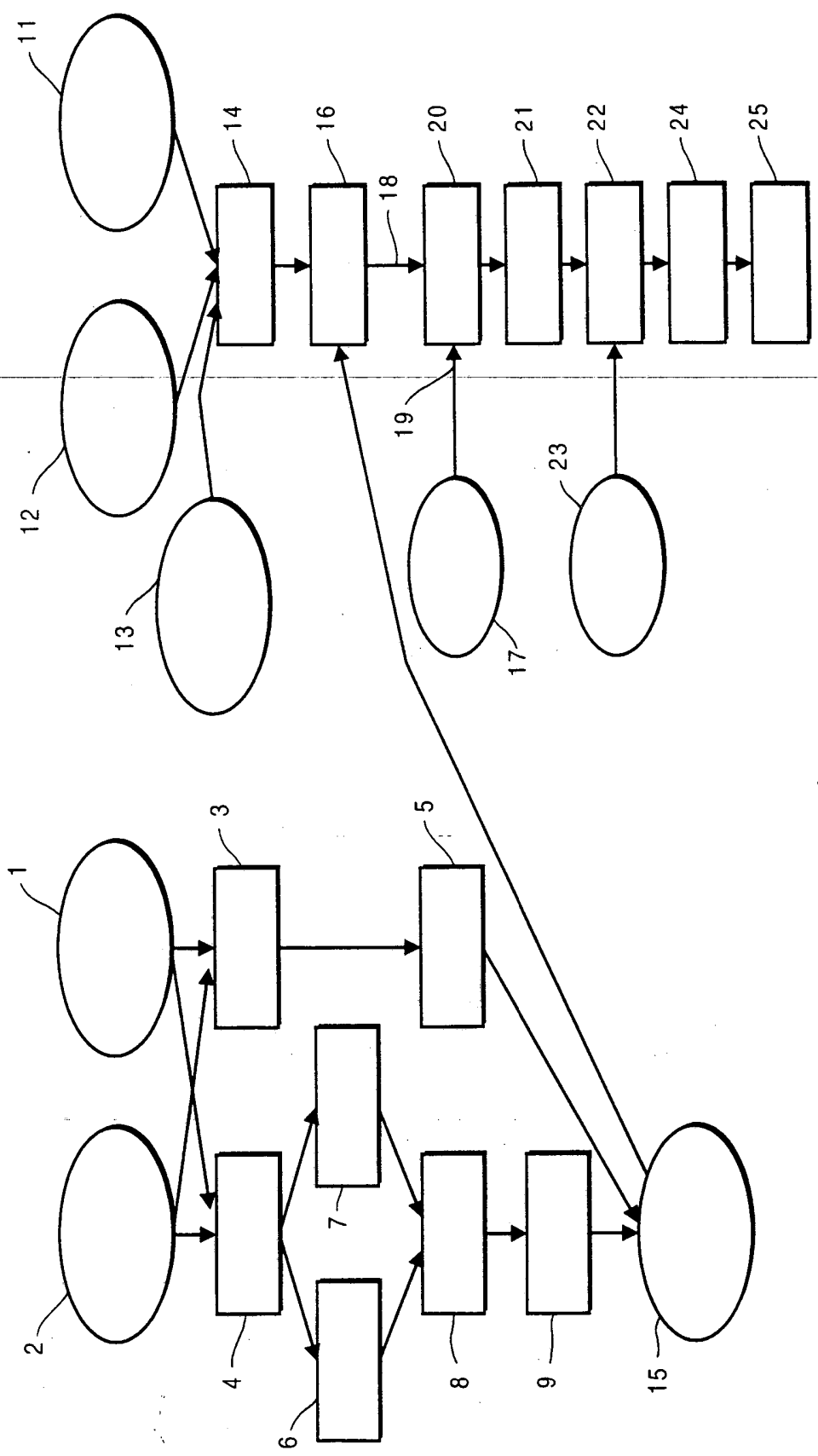
1. Pomocný prostředek pro vaření, který je kusového typu a má tvar kusů se zrnitým povrchem, v y z n a č u j í c í s e t í m , že zahrnuje ochucovací jádro a potah zahrnující pojivový základ a vizuální komponenty.

2. Způsob výroby pomocného prostředku pro vaření kusového typu podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e t í m , že zahrnuje následující postupné kroky:

- míchání komponentů jádra,
- upravování při teplotě 5 až 25°C,
- tvarování,
- míchání komponentů pojivového základu,
- potahování jádra pojivovým základem, a
- upevňování vizuálních komponentů k pojivovému základu.

3. Zařízení k provádění způsobu pro výrobu pomocného prostředku pro vaření kusového typu podle nároku 2, v y z n a č u j í c í s e t í m , že zahrnuje zařízení pro míchání komponentů jádra, zařízení pro tvarování jádra, zařízení pro míchání komponentů pojivového základu a zařízení pro upevňování vizuálních komponentů k pojivovému základu.

Zastupuje :



OBR. 1