



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K PATENTU

227670

(11)

(B2)

(51) Int. Cl.³

A 23 L 1/01

/22/ Přihlášeno 01 03 79

/21/ /PV 1390-79/

/32/ /31//33/ Právo přednosti od 12 05 78

/A 3 479/78/ Rakousko

(40) Zveřejněno 15 09 83

(45) Vydáno 15 02 86

(72) (73)

Autor vynálezu
a současně
majitel patentu

DURAN VLADIMÍR, VÍDEŇ /Rakousko/

(54) Způsob přípravy poživatin

1

Vynález se týká způsobu přípravy poživatin, a sice poživatin, které během tepelné úpravy do požitelné formy do sebe přijímají tekutiny, jako je například zelenina, luštěniny, knedlíky, rýže, těstoviny a mnoho jiných. Tepelná úprava probíhá v obalu nepropouštějícím tekutinu, jako je například kovová nebo plastická fólie.

Doposud příprava uvedených poživatin, například uvaření, probíhá v domácnostech nebo ve velkokuchyních stejným způsobem, a sice v takových dávkách, které mohou být brzy spotřebovány, neboť jejich dlouhodobé ohřívání snižuje jakost až k nepoživatelnosti, jako je tomu například u rýže.

Jako příklad je možno uvést také výrobu knedlíků, ať českých houskových, bramborových a všech ostatních, která vyžaduje zkušenosti a cit pro těsto, musí se hlídat po dobu vaření, aby voda nepřišla do prudkého varu, musí se obrátit a na povrchu vody pro sebe musí mít každý knedlík místo. Kvantum vody v poměru k vařenému množství knedlíků je mnohonásobně větší. Po minimálním využití se tato vařící voda, která je dále nepotřebná, vylévá. Nelze jí využít ani k tomu, aby se v ní uvažené knedlíky ponechaly a aby bylo umožněno je dlouhou dobu udržovat teplé ke konzumaci. K podobným ne hospodárnostem a nebezpečí převaření a za dalšího zvyšování nákladů při ohřívání, dochází i v případě luštěnin, rýže a podobně.

Z rakouských patentních spisů č. 337 086, 248 845 a 231 254 je známé vaření syrových knedlíků v obalu, který je perforovaný nebo i neperforovaný, ale uspořádán v každém případě tak, aby ke knedlíku pomocí dírek, kanálků či podobně, mohla při vaření voda. Tento vynález nezabráňuje rozvaření knedlíků a nedovoluje ani libovolné ponechání knedlíků v použité vařící vodě.

Dále patentní spisy DOS č. 1 767 917, US č. 3 027 261 a 3 741 778, týkající se úpravy rýže,

mají jedno společné, totiž že se rýže známým způsobem ve vodě uvaří, vloží do obalu za eventuálního zmrazení, který slouží při znovuořívání rýže. Žádný z popsaných postupů nezaručuje těmto poživatinám nemožnost znehodnocení, znemožnění přístupu bakterií a podobně a k uvaření nepředpokládá žádného jiného média než vody.

Pro potraviny, které při úpravě do poživatelné formy do sebe přijímají tekutinu, je potřeba vypracovat postup, který by jednoduchým způsobem pro malo- i velkospotřebitele zajistil přesné uvaření poživatin, znemožnil jejich rozvaření či nedovaření a dále umožnil dlouhodobé udržování těchto tepelně upravených poživatin v horkém stavu, například dalším využitím téhož již vařícího nebo horkého média.

Výše uvedené nedostatky jsou odstraněny použitím způsobu podle předloženého vynálezu, jehož podstata spočívá v tom, že se syrová poživatina vloží do obalu odolného při teplotách v rozmezí -30 až +140 °C společně s množstvím vody, odpovídajícím rozdílu hmotnosti syrové a uvařené poživatiny a po uzavření se v obalu ihned nebo po skladování podrobí tepelné úpravě.

Syrová poživatina, uzavřená v obalu s vodou, se může skladovat ve zmrazeném stavu. Tepelně upravená poživatina se může v uzavřeném obalu udržovat při teplotě 75 až 90 °C až do doby spotřeby.

Při způsobu podle předloženého vynálezu je možno používat obaly z libovolného materiálu, který nepropouští tekutiny a který snáší vaření nebo pečení nebo vaření a mražení nebo pečení a mražení. Při těchto vlastnostech musí dále použitý materiál zajišťovat nepropustnost vlhkosti zevnitř obalu do okolního média a obráceně, tedy dovnitř obalu. Pro jednoduchost se bude nadále zmíněný obal s uvedenými vlastnostmi nazývat vlhkost nepropouštějící fólie nebo krátce fólie. Tato fólie odděluje uzavřený obsah uvnitř oproti vnějším vlivům po dobu skladování, vaření, pečení, mražení a podobně, funguje navíc jako hygienická ochrana poživatiny až do doby otevření, tj. před konzumací.

Způsob podle předloženého vynálezu přináší následující výhody:

Umožňuje například výrobu všech druhů knedlíků, ať bramborových, servítkových, masových a ostatních takových, kde se nepoužívá kypřidel, například droždí, kypřících prášků a podobně, ale i knedlíků kypřených, jako jsou české houskové, povidlové a podobně. Předpokládá to pouze přidání určitého množství tekutiny ke knedlíku, vloženému do fólie, před uzavřením této fólie. Potřebné množství tekutiny lze snadno zjistit z rozdílu hmotnosti syrového a ve vodě uvařeného knedlíku. Do fólie lze vkládat jeden nebo více knedlíků. Dále je možné použitou fólií určit tvar knedlíku.

Uzavření fólie lze provést jakýmkoli způsobem, například použitím klipsen, svařením, zavázáním a podobně.

Stejným způsobem, jako u popsané úpravy knedlíků, se dají do poživatelného tvaru převést všechny druhy poživatin, které při tomto procesu, například při vaření, přijímají do sebe tekutiny. Jako příklad lze uvést rýži, luštěniny, zeleninu, těstoviny a podobně. Je nutno pouze podle druhu poživatiny přidat potřebné množství tekutiny, například u rýže na 100 g hmotnosti přidat 200 g vody.

Další přednosti způsobu podle vynálezu jsou následující:

Není třeba upravenou a uzavřenou poživatinu hlídat po dobu vaření, vylučuje možnost převaření. Lze ji po dlouhé hodiny uchovávat v horkém stavu, lze toto hřátí přerušit, potom poživatinu skladovat za eventuálního zmrazení a znovu dlouhé hodiny hřátí. Taktéž je možno syrovou poživatinu s tekutinou, uzavřenou ve fólii, ihned zmrazit a po libovolném čase vařit.

Další výhodou použití fólie je, že k procesu uvaření lze použít jakéhokoliv tepelného

média, tj. páry, vody, tepla pece, trubky grilu a podobně. Použití fólie přináší finanční úspory, úsporu pracovního času, nemožnost znehodnocení potravin rozvařením, úspory na energii, dané potřebou daleko menšího kvanta vařící vody, využitím již k jinému účelu roztopené, pece, možností vaření masa, těstovin, rýže a podobně v jedné vodě a tuto pak použít k přípravě polévky. Dále je možno například ponechat ve vařící vodě těstoviny po několik hodin, odpadá tedy znovuoohřívání a tuto vařící vodu lze využít alespoň k umývání nádobí. Nebo lze například péci v troubě kuře a tohoto topného média bez dalších nákladů použít k uvaření příloh.

Popsaným způsobem lze připravovat za všech uváděných výhod i kompletní jídla, jako je například rýžový nákyp, zapékané těstoviny, knedlík se zelím a uzeným, čočku s párkem a mnoho jiných. Tyto výrobky lze v syrovém stavu distribuovat jako produkty mrazírenského průmyslu.

Používaná fólie může být zhotovena z libovolného materiálu s výše uvedenými vlastnostmi, například z umělých hmot, kovu, skla a různých jiných.

Jako příklad praktického využití způsobu podle vynálezu lze uvést následující:

P ř í k l a d 1

Knedlíky je možno vyrábět ve velkopekárnách, kde jsou k dispozici již vytopené pece, kde se za minimálních energetických nákladů tyto pečeni uvaří. Další distribuce se může provádět jako u denně čerstvého pečiva.

P ř í k l a d 2

Rýži, čočku, hrách a ostatní luštěniny je možno nabídnout spotřebiteli v různé velikých obalech, to znamená ve zmíněných fóliích, které by byly o to větší, aby bylo možno do nich vlít předem určené množství vody, které by bylo stanoveno velikostí fólie. Zavázáním, či podobným uzavřením by bylo zajištěno požadované množství tekutiny. Navíc lze například uspořit nákladné dehydrování jmenovaných poživatin tím, že se tyto po uzrání přímo vkládají do fólie s potřebným množstvím tekutiny a dále se s nimi pracuje jako s produkty mrazírenského průmyslu.

P ř í k l a d 3

Těstoviny, jak již bylo uvedeno v příkladě 2, je možno distribuovat přímo ve fóliích a předem určeným volným místem pro tekutiny, za eventuálního přidání malého množství tuku, který potom dodává těstovinám lesklejší vzhled a zajišťuje lepší oddělování těstovin od sebe. I u těstovin lze ušetřit nákladné sušení tak, že se v testárnách ihned po vyformování vkládají do fólií s potřebným množstvím tekutiny, případně zmrzlé, tj. s ledovou drtí, aby se zamezilo eventuálnímu vyplavení škrobu z těstovin v průběhu procesu šokového zmrazení. Po uzavření fólie se se zmíněným produktem manipuluje jako s produktem mrazírenského průmyslu.

Výše uvedené produkty může mít potom spotřebitel kdykoliv k dispozici a může je vložit zmrzlé nebo rozmrzlé do studené nebo vařící vody a ponechat libovolně dlouho v této vodě. Toto platí o všech zmíněných poživatinách, mimo knedlíků kypřených práškem či droždím. Jako zajímavé je možno uvést, že u kypřených knedlíků ve fólii, za použití suchého topného média /pece/, nemusí se tyto propichovat či podobným způsobem zajišťovat odvod par. Při další distribuci knedlíků slouží fólie jako hygienický obal.

Podle předloženého vynálezu lze tedy zaručit přesné uvaření poživatin a vyloučit možnost jejich zničení.

P Ř E D M Ě T V Y N Á L E Z U

1. Způsob přípravy poživatin, které během tepelné úpravy do požitelné formy do sebe přijímají tekutiny, například rýže, těstovin, luštěnin a podobně, v obalu nepropouštějícím

tekutinu, jako je kovová nebo plastická fólie, vyznačený tím, že se syrová poživatina vloží do obalu odolného při teplotě -50 až 140°C společně s množstvím vody, odpovídajícím rozdílu hmotnosti syrové a uvařené poživatiny a po uzavření se v obalu ihned nebo po skladování podrobí tepelné úpravě.

2. způsob podle bodu 1, vyznačený tím, že se syrová poživatina, uzavřená v obalu s vodou, skladuje ve zmrazeném stavu.

3. způsob podle bodu 1, vyznačený tím, že se tepelně upravená poživatina udržuje v obalu při teplotě v rozmezí 75 až 90°C až do doby spotřeby.