

# UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

## 22862

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

*A23C 19/00* (2006.01)

*A23L 1/31* (2006.01)

(19)  
ČESKÁ  
REPUBLIKA



ÚŘAD  
PRŮMYSLOVÉHO  
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2011 - 24606**

(22) Přihlášeno: **18.07.2011**

(47) Zapsáno: **31.10.2011**

(73) Majitel:

TANY, spol. s.r.o., Nýrsko, CZ

(72) Původce:

Vítek Karel Ing., Praha, CZ

(74) Zástupce:

ADVOKÁTNÍ KANCELÁŘ, Mgr. Lenka Radoňová, Noutonická 520/23, Praha 5,  
15200

(54) Název užitého vzoru:

**Sýrový výrobek obalený slaninou nebo jiným masným výrobkem k  
tepelnému zpracování**

**CZ 22862 U1**

## Sýrový výrobek obalený slaninou nebo jiným masným výrobkem k tepelnému zpracování

### Oblast techniky

5 Technické řešení se týká sýrového výrobku /sýra/ klipsovacím zařízením vyrobeného ve tvaru tyčinky nebo válečku obaleného masným výrobkem např. slaninou, určeného pro následné tepelné zpracování.

### Dosavadní stav techniky

10 Do dnešního dne jsou známé výrobky z taveného sýra, které jsou distribuovány do potravinářských sítí v chlazeném stavu ve formě sýra tzv. taveného baleného ve fólii. Při jejich výrobě není použit žádný specifický tvar ani žádný jedlý obal např. slanina. Nevýhodou tohoto řešení je nízká termolabilita, která s absencí jedlého obalu neumožňuje tepelné zpracování bez nadměrného vysušení a ztráty konzistence samotného výrobku. Dosavadní výrobky tavených sýrů nelze tepelně zpracovávat bez zabalení výrobku např. do Al-fólie. Tepelné zpracování poté probíhá v této fólii. Nevýhodou tohoto řešení je nízká termostabilita, která spolu s absencí jedlého obsahu při tepelném zpracování způsobí vždy ztrátu konzistence - roztečení samotného výrobku. Výrobek zabalený v Al-fólii nelze tepelně zpracovávat v mikrovlnné troubě.

### Podstata technického řešení

20 Termostabilní sýrový výrobek je při výrobě plněn pomocí klipsovacího zařízení do střívků ve tvaru válečků či tyčinek. Po vychlazení výrobků je odstraněn střívkový obal a je nahrazen např. plátkem slaniny či jiným masným výrobkem. Je výhodné, že sýrová tyčinka může být vyráběna o různých průměrech 1,0 až 6,0 cm a délce 0,5 až 50,0 cm.

25 Sýrovou tyčinku nebo váleček k tepelnému zpracování obalenou slaninou či jiným masným výrobkem, podle technického řešení je možné využít v domácnostech pro rychlou přípravu pokrmu s minimálními nároky na čas bez ztráty konzistence a vysušení, bez nutnosti následného umývání a čištění samotných spotřebičů od pozůstatku výrobků po tepelném zpracování, vzniklých odpařováním.

### Příklady provedení technického řešení

30 Sýrová tyčinka obalená slaninou či jiným masným výrobkem je určena k následnému tepelnému zpracování na grilu, smažicí pánvi, v elektrické, plynové, horkovzdušné i mikrovlnné troubě pro lidskou konzumaci, jejíž podstata spočívá ve vysoké termostabilitě a obalení sýrové tyčinky slaninou či jiným masným výrobkem, čímž je zabráněno tvarové deformaci, celkovému roztékání a vysoušení výrobku.

### Průmyslová využitelnost

35 Termostabilní sýrovou tyčinku obalenou masným výrobkem např. slaninou a ochucenou bylinkami, lze využít velkopřmyslovým způsobem ve všech kuchyních pro rychlou přípravu polotovarů bez přidání tuků a olejů. Technické řešení je možné využít v domácnosti pro rychlou přípravu hlavního jídla s minimálními nároky na čas jeho přípravy bez ztráty konzistence a bez vysušení výrobku. Dále je možné využití v restauracích, v bufetech rychlého občerstvení se sníženým požadavkem na hygienické zázemí samotné přípravy polotovaru jako i následné sanitace zbytků po strážnících.

## NÁROKY NA OCHRANU

1. Sýrový výrobek obalený slaninou nebo jiným masným výrobkem, ochucený bylinkami nebo kořením, pro tepelné zpracování v klasické pečicí troubě, plynové pečicí troubě, horkovzdušné troubě, mikrovlnné troubě, na smažicí pánvi, na grilu, **v y z n a ě u j í c í s e t í m**, že má tvar válečku nebo tyčinky o průměru 1 až 6 cm a délce 0,5 až 50 cm, a je tvarově termostabilní.

1 výkres



---

Konec dokumentu

---