

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

36 202

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

A23L 2/38 (2021.01)
A23L 33/21 (2016.01)
A23L 33/105 (2016.01)
A23L 2/60 (2006.01)
A23L 33/15 (2016.01)
A23L 2/44 (2006.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2022-39898**
(22) Přihlášeno: **16.05.2022**
(47) Zapsáno: **12.07.2022**

(73) Majitel:
HEINZ FOOD a.s., Fulnek, CZ

(72) Původce:
Milan Heinz, Čeladná, CZ

(74) Zástupce:
Ing. Pavel Nádvorník s.r.o., Klínová 620/1, 709 00
Ostrava, Hulváky

(54) Název užitého vzoru:
**Tekutý potravinářský výrobek s obsahem
javorového sirupu**

Tekutý potravinářský výrobek s obsahem javorového sirupu

Oblast techniky

5

Technické řešení se týká tekutého potravinářského výrobku s obsahem javorového sirupu, obsahující fruktooligosacharidy a inulin. Je vhodný pro zdravou výživu lidí.

10 Dosavadní stav techniky

Jsou známy různé potravinářské výrobky obsahující fruktooligosacharidy a inulin rostlinného původu. Nejsou však známy kombinace čekankového extraktu, obsahujícího fruktooligosacharidy a inulin, s javorovým sirupem. Kombinací těchto dvou hlavních složek se dosahuje podstatné změny vlastností obou složek. Oproti čistému javorovému sirupu se daří významně snížit obsah monosacharidů a disacharidů a zásadně zvýšit v produktu obsah prospěšné rozpustné vlákniny. Snížení obsahu cukru ve výrobku významně zlepšuje jeho nutriční vlastnosti a snižuje negativní dopad vysokého obsahu cukru v původním javorovém sirupu na lidský organismus. Výrobek si přitom velmi dobře zachovává chuťový profil čistého javorového sirupu. Současně dochází oproti čistému javorovému sirupu k obohacení o rozpustnou vlákninu a rovněž ke snížení energetické hodnoty produktu.

Podstata technického řešení

25

Nevýhody dosavadního stavu do značné míry odstraňuje tekutý potravinářský výrobek s obsahem javorového sirupu, obsahující fruktooligosacharidy a inulin, podle tohoto technického řešení, jehož podstata spočívá v tom, že obsahuje 20 až 90 % hmotnostních čekankové vlákniny a 5 až 60 % hmotnostních javorového sirupu. Podstatné je, že tekutý potravinářský výrobek s obsahem javorového sirupu obsahuje maximálně 60 % hmotnostních vody. Rovněž je podstatné, že tekutý potravinářský výrobek s obsahem javorového sirupu obsahuje 0,01 až 35 % hmotnostních sladidla. Podstatné je, že sladidlo je vybráno ze skupiny uvedených látek: cukr, xylitol, erythritol, sukralóza, maltitol, aspartam, acesulfam, cyklamát, isomaltulóza, stéviový extrakt a steviolglykosidy. Rovněž je podstatné, že tekutý potravinářský výrobek s obsahem javorového sirupu obsahuje maximálně 50 % hmotnostních aromatických látek. Podstatné je rovněž, že aromatické látky jsou bylinné a/nebo ovocné a/nebo zeleninové a/nebo vitamíny a vitamínové extrakty a/nebo minerály a/nebo kořenidla. Konečně je podstatné, že tekutý potravinářský výrobek s obsahem javorového sirupu obsahuje maximálně 10 % hmotnostních konzervantů, přičemž konzervant je vybrán ze skupiny látek E200 až E228, E234, E235, E239, E242, E280 až 285, E330 a E422.

40

Javorový sirup je přírodní sladidlo získávané nejčastěji z mízy javoru cukrového, získává se navrtáním a zachycováním vytékající šťávy, která je následně zahušťována zahřátím.

45 Příklady uskutečnění technického řešení

Je rozhodnuto zhotovit tekutý potravinářský výrobek s obsahem javorového sirupu, obsahujícího fruktooligosacharidy a inulin, podle tohoto technického řešení. Proto je smíchán v míchacím agregátu za pokojové teploty 1 kg čekankové vlákniny s 1 kg javorového sirupu. K tomu je přidáno 0,01 kg sladidla, kterým je sukralóza. Dále je přimíseno 0,1 kg aromatické látky, kterou je karamel. Pro konzervaci je přimíseno 0,05 kg složky E200, což je konzervant. Veškeré ingredience se dostatečně promíchají a známým způsobem umísťují do plastových nebo skleněných obalů.

50

V druhém příkladném provedení je požadováno zhotovit 100 kg tekutého potravinářského výrobku s obsahem javorového sirupu, obsahujícího fruktooligosacharidy a inulin, podle tohoto technického řešení. Proto je do míchacího kotle dáno a mícháno 20 minut při teplotě do 70 °C:

5	čekanková vláknina	55 kg
	řepná fruktooligosacharóza	5 kg
	javorový sirup	25 kg
	voda	10 kg
	sladidlo (cukr)	1 kg
10	aromatické látky	3 kg (aromatické bylinné extrakty)
	konzervant (E330)	1 kg

Ve třetím příkladném provedení je rovněž požadováno zhotovit 100 kg tekutého potravinářského výrobku s obsahem javorového sirupu, obsahujícího fruktooligosacharidy a inulin, podle tohoto technického řešení. Ve směsném agregátu jsou smíchány za teploty 40 °C následující ingredience:

	čekanková vláknina	45 kg
	javorový sirup	40 kg
	sladidlo (xylitol)	5 kg
20	aromatické látky (kořenidla)	7 kg
	konzervant (E234)	3 kg

Průmyslová využitelnost

25 Technické řešení je vhodné pro zhotovení tekutého potravinářského výrobku s obsahem javorového sirupu, obsahující fruktooligosacharidy a inulin. Výrobek je díky lepším nutričním hodnotám vhodný pro běžnou konzumaci, zejména jako sladidlo se sníženým obsahem cukru. Rovněž je vhodný do pokrmů a nápojů.

30

NÁROKY NA OCHRANU

- 5 1. Tekutý potravinářský výrobek s obsahem javorového sirupu, obsahující fruktooligosacharidy a inulin, **vyznačující se tím**, že obsahuje 20 až 90 % hmotnostních čekankové vlákniny a 5 až 60 % hmotnostních javorového sirupu.
2. Tekutý potravinářský výrobek s obsahem javorového sirupu podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že obsahuje maximálně 60 % hmotnostních vody.
3. Tekutý potravinářský výrobek s obsahem javorového sirupu podle nároku 1, popřípadě nároku 2, **vyznačující se tím**, že směs obsahuje 0,01 až 35 % hmotnostních sladidla.
- 10 4. Tekutý potravinářský výrobek s obsahem javorového sirupu podle nároku 3, **vyznačující se tím**, že sladidlo je vybráno ze skupiny uvedených látek: cukr, xylitol, erythritol, sukralóza, maltitol, aspartam, acesulfam, cyklamát, isomaltulóza, stéviový extrakt a steviolglykosidy.
5. Tekutý potravinářský výrobek s obsahem javorového sirupu podle některého z předchozích nároků, **vyznačující se tím**, že obsahuje maximálně 50 % hmotnostních aromatických látek.
- 15 6. Tekutý potravinářský výrobek s obsahem javorového sirupu podle nároku 5, **vyznačující se tím**, že aromatické látky jsou bylinné a/nebo ovocné a/nebo zeleninové a/nebo vitamíny a vitamínové extrakty a/nebo minerály a/nebo kořenidla.
- 20 7. Tekutý potravinářský výrobek s obsahem javorového sirupu podle některého z předchozích nároků, **vyznačující se tím**, že obsahuje maximálně 18 % hmotnostních konzervantů, přičemž konzervant je vybrán ze skupiny látek E200 až E228, E234, E235, E239, E242, E280 až 285, E330 a E422.