

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

33 237

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

A23L 23/00 (2016.01)
A23L 17/20 (2016.01)
A23L 27/14 (2016.01)
A23L 21/25 (2016.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2019-36541**
(22) Přihlášeno: **21.08.2019**
(47) Zapsáno: **23.09.2019**

(73) Majitel:
Dominik Knopp, Ostrava, CZ

(72) Původce:
Dominik Knopp, Ostrava, CZ

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

(54) Název užitého vzoru:
Omáčka k dochucení pokrmu

CZ 33237 U1

Omáčka k dochucení pokrmu

Oblast techniky

5

Technické řešení se týká omáčky k dochucení pokrmu, vhodné zejména pro zlepšení chuti pokrmů.

10

Dosavadní stav techniky

Známe různé druhy omáček. Žádný z nich však nemá složení shodné, resp. podobné omáčce k dochucení pokrmu, která je předmětem tohoto užitého vzoru. Proto taky jejich chuť a výživové hodnoty jsou jiné.

15

Podstata technického řešení

20

Uvedené nevýhody do značné míry odstraňuje omáčka k dochucení pokrmu podle tohoto technického řešení, jehož podstata spočívá v tom, že každých 100 gramů výrobku obsahuje 20 g až 50 g ústřicové omáčky, 5 g až 30 g sójové omáčky a 0,5 g až 25 g zázvoru.

25

Podstatou technického řešení je rovněž to, že dále obsahuje alespoň některou z následujících látek: rybí omáčka, sladká chilli omáčka, med, česnek, pálivá paprika, kurkuma.

Pro účel tohoto užitého vzoru je definováno:

Rybí omáčka je jantarově zbarvená tekutina vzniklá fermentací ryb s mořskou solí. Využívá se jako ochucovadlo především v kuchyních jihovýchodní Asie a pobřežních oblastí východní Asie, přičemž nejdůležitější úlohu hraje ve filipínské, kambodžské, thajské, laoské a vietnamské kuchyni.

35

Ústřicová omáčka je tekutý kořenící přípravek hnědé barvy s výraznou vůní. Je oblíbená hlavně v asijské kuchyni. Jejím základem je extrakt z ústřic vařených v solném roztoku a v omáčce z fermentovaných sójových bobů.

40

Sladká chilli omáčka je vyrobena z červené chilli papričky, rýže, vinného octa, česneku, ovoce nebo rafinovaného cukru nebo medu.

Příklady uskutečnění technického řešení

Je rozhodnuto vyrobit omáčku k dochucení pokrmu pro dosažení výrazné chutě. Proto je zhotovena směs smísením 40 g ústřicové omáčky s 22 g sójové omáčky a 8 g zázvoru. Dále je k takto vzniklé směsi přidáno 5 g rybí omáčky, 8 g sladké chilli omáčky, 10 g medu, 1 g česneku, 0,02 g pálivé papriky, 0,08 kurkumy a 5,9 g vody. Takto je vytvořeno 100 gramů omáčky, vhodné zejména pro ochucení pokrmů.

50

Průmyslová využitelnost

Technické řešení je vhodné pro zhotovení omáčky, použitelné zejména pro ochucení pokrmů.

NÁROKY NA OCHRANU

5

1. Omáčka k dochucení pokrmu, **vyznačující se tím**, že každých 100 gramů výrobku obsahuje:

Složka	Minimálně	Maximálně
Ústřicová omáčka	20 g	50 g
Sójová omáčka	5 g	30 g
Zázvor	0,5 g	25 g

10

2. Omáčka k dochucení pokrmu podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že dále obsahuje alespoň některou z následujících látek:

15

- rybí omáčka
- sladká chilli omáčka
- med
- česnek
- pálivá paprika
- kurkuma
- voda.