

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

28 505

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

A23L 1/312 (2006.01)

A23L 1/22 (2006.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2015-31163**

(22) Přihlášeno: **03.06.2015**

(47) Zapsáno: **27.07.2015**

(73) Majitel:
Dennis Huml, Rýmařov, CZ

(72) Původce:
Dennis Huml, Rýmařov, CZ

(54) Název užitého vzoru:
Smažené a ochucené krůtí a pštrosí kůže

CZ 28505 U1

Smažené a ochucené krůtí a pštrosí kůže

Oblast techniky

5 Technické řešení se týká uspořádání výrobku krůtí a pštrosí kůže, jehož základ tvoří krůtí a pštrosí kůže, které jsou v základním uspořádání se stavem techniky a v popsaném provedení obohaceny o speciální přísady. Takto ochucené krůtí a pštrosí kůže jsou určeny k přímé spotřebě, zejména jako pochutina k pivu a vínu.

Dosavadní stav techniky

10 V sortimentu vyráběných produktů s kůží nenalezneme smažené a ochucené krůtí a pštrosí kůže, které by se případně dále dochucovaly a byly určené k přímé spotřebě. Nalezneme tam akorát celé kusy kůží, které jsou prodávány na váhu.

Podstata technického řešení

15 Obohacením stávajícího stavu jsou smažené a ochucené krůtí a pštrosí kůže dle technického řešení, jehož podstata spočívá v tom, že obsahují 0,1 % až 30 % hmotn. koření, které je rozmístěno především na povrchu masného výrobku. Toto ochucení má výrazný vliv na chuť výrobku a zvyšuje jeho gurmánské hodnoty. Koření se podle typu používá ve formě mleté, drcené, granulované, tekuté nebo jako i celé kousky koření.

Takto smažené a ochucené krůtí a pštrosí kůže jsou následně baleny do vakuové fólie, případně kdo fólie mikrotenové.

Příklad uskutečnění technického řešení

20 Příkladem provedení technického řešení jsou smažené a ochucené krůtí a pštrosí kůže se směsí koření:

- soleného
- česnekového
- paprikového
- 25 - grilovacího
- hořčicového
- wasabi
- houbového
- sýrového
- 30 - kmínu
- slaninového.

35 Takto smažené a ochucené krůtí a pštrosí kůže jsou obohaceny o výraznou vůni a chuť některého ze shora uvedených koření. Směs koření je rozmístěna především na povrchu krůtích a pštrosích kůží. Směs koření tvoří 0,1 % až 30 % hmotn. smažených a ochucených krůtích a pštrosích kůží a dodává masnému výrobku pikantní chuť.

Průmyslová využitelnost

40 Smažené a ochucené krůtí a pštrosí kůže dle technického řešení jsou průmyslově výrobitelné a svou chutí se zařazují mezi pikantní výrobky a jejich konzumace se předpokládá při všech družích společenského setkání, jako vhodný doplněk při podávání alkoholických nápojů, zejména piva, či vína. Stejně tak jsou použitelné při přípravě studených předkrmů.

NÁROKY NA OCHRANU

1. Smažené a ochucené krutí a pštosí kůže, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že povrch kůží je opatřený obalem tenké vrstvy koření představující 0,1 % až 30 % hmotnosti smažených a ochucených krutích a pštosích kůží.

Konec dokumentu
