

# UŽITNÝ VZOR

(19)  
ČESKÁ  
REPUBLIKA



ÚŘAD  
PRŮMYSLOVÉHO  
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2007 - 19047**  
(22) Přihlášeno: **27.07.2007**  
(47) Zapsáno: **11.02.2008**

(11) Číslo dokumentu:

# 18252

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

*A23C 13/00* (2006.01)  
*A23C 9/00* (2006.01)  
*A23C 15/00* (2006.01)  
*A23C 21/00* (2006.01)  
*A23C 9/12* (2006.01)  
*A23D 9/00* (2006.01)  
*A23C 23/00* (2006.01)

(73) Majitel:  
MILCOM a. s. Výzkumný ústav mlékárenský, Praha, CZ

(72) Původce:  
Drbohlav Jan Ing. CSc., Praha, CZ  
Roubal Petr Ing. CSc., Praha, CZ  
Peroutková Jitka Ing., Praha, CZ  
Novák Petr Ing., Třebíč, CZ  
Pecháčová Marta, Praha, CZ

(74) Zástupce:  
Ing. Jaroslav Novotný, Římská 45, Praha 2, 12000

(54) Název užitného vzoru:  
**Mléčná fermentovaná pomazánka s obsahem omega 3 vícenenasycených  
mastných kyselin**

**CZ 18252 U1**

**Mléčná fermentovaná pomazánka s obsahem omega 3 vícenenasycených mastných kyselin**Oblast techniky

5 Technické řešení se týká nového výrobku, který má pozitivně ovlivnit deficit těchto esenciálních mastných kyselin v běžné stravě. Výrobek je současně vyváženým zdrojem vápníku, fosforu a bílkovin.

Dosavadní stav techniky

10 Pomazánky, které se vyskytují na trhu, nemají fyziologicky významný obsah rostlinných tuků. Je například známa pomazánka chráněná patentem CZ 278335, která již obsahovala pomazánku s modifikovaným mléčným tukem, kde byl obsažen podíl rostlinných tuků 1 až 30 % hmotn., které však neobsahovaly nenasycené mastné kyseliny v dostatečné míře. Kromě toho tato popsána pomazánka neobsahovala probiotické bakterie.

Podstata technického řešení

15 Uvedené nedostatky odstraňuje mléčná fermentovaná pomazánka s obsahem omega 3 vícenenasycených mastných kyselin, podle tohoto technického řešení, jehož podstata spočívá v tom, že obsahuje 60 až 92 % hmotn. smetany s 10 až 40 % hmotn. mléčného tuku, 0,5 až 10 % hmotn. sušeného odstředěného mléka a 0,1 až 5 % hmotn. rostlinného a/nebo živočišného tuku s obsahem esenciálních mastných kyselin a 0,01 až 5 % hmotn. stabilizátoru. S výhodou pak dále obsahuje 0,1 až 4 % hmotn. koncentráту syrovátkových bílkovin, 0,2 až 5 % hmotn. lecitinu, 0,5 až 10 % hmotn. rostlinného oleje a 0,5 až 10 % hmotn. mlékařské kultury.

20 Mléčná fermentovaná pomazánka s obsahem omega 3 vícenenasycených mastných kyselin, podle tohoto technického řešení, řeší deficit vícenenasycených mastných kyselin v lidské stravě, a to jinak než formou potravních doplňků. Tím je oslovena velká skupina konzumentů, neboť 100 g pomazánky odpovídá obsahem omega 3 vícenenasycených mastných kyselin (PUFA) jedné porci mořské ryby.

Příklady provedení

25 1. Mléčná fermentovaná pomazánka s obsahem omega 3 vícenenasycených mastných kyselin obsahuje 92 % hmotn. smetany s 27 % hmotn. tuku, 0,5 % hmotn. koncentráту syrovátkových bílkovin, 2 % hmotn. sušeného odstředěného mléka, 1 % hmotn. lecitinu, 0,1 % hmotn. stabilizátoru, 2 % hmotn. slunečnicového oleje, 0,4 % hmotn. rybího tuku a 2 % hmotn. bifidobakterií s mezofilní smetanovou kulturou.

30 2. Mléčná fermentovaná pomazánka s obsahem omega 3 vícenenasycených mastných kyselin obsahuje složení jako v příkladu 1., kde je však rybí tuk nahrazen pupálkovým olejem.

**N Á R O K Y   N A   O C H R A N U**

35 1. Mléčná fermentovaná pomazánka s obsahem omega 3 vícenenasycených mastných kyselin, **v y z n a ů ě j í c í s e t í m**, že obsahuje 60 až 92 % hmotn. smetany s 10 až 40 % hmotn. mléčného tuku, 0,5 až 10 % hmotn. sušeného odstředěného mléka, 0,1 až 5 % hmotn. rostlinného a/nebo živočišného tuku s obsahem esenciálních mastných kyselin a 0,01 až 5 % hmotn. stabilizátoru.

2. Mléčná fermentovaná pomazánka podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že dále obsahuje 0,1 až 4 % hmotn. koncentrátu syrovátkových bílkovin.
3. Mléčná fermentovaná pomazánka podle předcházejících nároků, **vyznačující se tím**, že dále obsahuje 0,2 až 5 % hmotn. lecitinu.
- 5 4. Mléčná fermentovaná pomazánka podle předcházejících nároků, **vyznačující se tím**, že dále obsahuje 0,5 až 10 % hmotn. rostlinného oleje.
5. Mléčná fermentovaná pomazánka podle předcházejících nároků, **vyznačující se tím**, že dále obsahuje 0,5 až 10 % hmotn. mlékařské kultury.

10

Konec dokumentu