

PŘÍHLÁŠKA VYNÁLEZU

zveřejněná podle § 31 zákona č. 527/1990 Sb.

(21) Číslo dokumentu:

2001 - 2557

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(22) Přihlášeno: **13.07.2001**

(32) Datum podání prioritní přihlášky: **13.07.2000**

(31) Číslo prioritní přihlášky: **2000/615806**

(33) Země priority: **US**

(40) Datum zveřejnění přihlášky vynálezu: **13.03.2002**
(Věstník č. 3/2002)

(13) Druh dokumentu: **A3**

(51) Int. Cl. ⁷:

A 23 G 1/00

A 23 G 3/00

(71) Přihlašovatel:

**SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S. A., Vevey,
CH;**

(72) Původce:

Aebi Marcel, Dublin, OH, US;

(74) Zástupce:

Korejzová Zdeňka JUDr., Spálená 29, Praha 1, 11000;

(54) Název přihlášky vynálezu:

Povlékané cukrovinky

(57) Anotace:

Způsob výroby cukrovinky s potahem na tukovém základu, který má v sobě zalit alespoň jeden jedlý prvek, spočívá v tom, že se základní cukrovinka povleče tukovým potahem, tukový potah se změkčí, do tukového potahu se zalije alespoň jeden jedlý prvek a tukový potah se vytvrdí. Cukrovinka vyrobená uvedeným způsobem.

Povlékané cukrovinky

Oblast vynálezu

Předložený vynález se vztahuje ke způsobu výroby cukrovinářského výrobku, zahrnujícímu základní cukrovinku s povlakem založeným na tuku, který má v sobě zalit alespoň jeden jedlý prvek.

Dosavadní stav techniky

Zdobené a máčené cukrovinkářské výrobky jakož i mražené výrobky, jako zmrzlina, které mají ve svém povlaku zalité jedlé prvky, např. ořechy, drcené složky, kousky ovoce, rozinky, čokoládové stroužky, rýžové obilniny, nebo granule, jsou známe. Podle dosavadního způsobu se tyto jedlé prvky přimísí do povlékací nebo namáčecí hmoty před tím, než se touto hmotou pokryje vnitřní část. Kdyby hmota rychle netvrdla, stékaly by jedlé prvky po povrchu povlékaného výrobku. Aby se zabránilo stékání jedlých prvků během povlékání nebo namáčení, provádí se obvykle dvojí povlékání, přičemž se jedlé prvky nastříkují mezi vrstvy. Rozhodně se přitom značný podíl jedlých prvků pokryje povlakem a jejich tvar a barva není vystavena na odiv. Výrobky s tukovými povlaky, které se vyrábějí v otočných pánvích, se povlékají postupným vytvářením vrstev tak, že se vrstva mezi jednotlivými nánosy ochladí a vytvrdí. Tyto postupy neposkytují pro nanesení jedlých prvků, které se mají následně zalít do povlaku, dostatečnou adhezi.

Potíž s tukovými povlaky, připravenými na otočných pánvích spočívá v tom, že jakmile jsou takové povlaky

naneseny, je povlak příliš tvrdý, než aby do něj bylo možné zalít jedlé prvky.

Autoři vynálezu navrhli postup pro zalití jedlých prvků do cukrovinek s tukovým povlakem, který výrobek zlepšuje jak z hlediska vzhledu, tak i struktury nebo chuti.

Podstata vynálezu

Předložený vynález přináší způsob výroby cukrovinkářského výrobku s tukovým povlakem, který má v sobě zalit alespoň jeden jedlý prvek, v němž se povleče cukrovinkový základ tukovým povlakem, tukový povlak se změkčí, nejméně jeden jedlý prvek se zalije do tukového povlaku a tukový povlak se vytvrdí.

Základní cukrovinka může být z jakéhokoliv materiálu a mít jakýkoliv tvar, vhodný pro zpracování v otočné pánvi, může např. představovat tvrdé cukrovinky, karamel, nugát, krém, pastu, kandované ovoce, ořechy, obilniny, keksy a chleboviny.

Povlakem, založeným na tuku, může být jakákoliv suspenze jedlé pevné látky v tuku, jako je čokoláda, směsové nebo jogurtové povlaky. Čokoláda může být např. tmavá, mléčná nebo bílá. Směs zahrnuje výrobky na základě cukru se složkami z mléka nebo bez nich a pevné složky z rostlinných nebo kokosových zdrojů, suspendovaných v různých poměrech v tuku nebo oleji ve vodní emulzi s obsahem vody menším než 10 %, obvykleji méně než 5 % hmotnostních. Směsový povlak může zahrnovat čokoládové náhrady, obsahující bezprostřední náhražky kakaového másla, steariny, kokosový olej, palmový

olej, máslo, nebo jakékoliv jejich směsi; ořechové pasty jako arašidové máslo a tuk; pralinky; cukrovinkářské polevy, používané k potahu zmrzliny nebo pečiva, které obvykle zahrnují čokoládové náhražky, kde je kakaové máslo nahrazeno lacinějším netemperovaným tukem; nebo výrobkem "Caramac", prodávaným firmou Nestlé, zahrnujícím nekokosové tuky, cukr a mléko.

Povlak lze nanášet na základní cukrovinku v tekuté vrstvě, např. postupem na otočné pánvi.

Pánev představuje v čokoládovém průmyslu dobře známý postup a využívá otočné pánve nebo běžícího pásu, vytvářejícího kapsu, ve které základní částice proudí, koulejí se a převracejí se jedna přes druhou. Tukový povlak se může vnášet během otáčení v roztaveném stavu ručně nebo stříkáním a usadí se pomocí chladného vzduchu, který se pouští na proudící vrstvu výrobku. Tímto způsobem se vytvářejí kolem základní částice vrstvy tukového potahu o jakékoliv žádané tloušťce a tvar konečného výrobku se podobá základní částici a je obvykle zcela hladký. Závěrem lze nanést lesk nebo glazura. Postup zpracování na otočné pánvi je podrobně popsán v publikaci "Chocolate, Cocoa, and Confectionery" Bernard M. Minifie, třetí vydání, 1989, Chapman and Hall, str. 221 až 223.

Tloušťka tukového potahu, naneseného na základní cukrovinku, by měla umožnit zalití alespoň jednoho jedlého prvku. Tloušťka potahové vrstvy je s výhodou stejná nebo silnější než tloušťka zalévaného prvku. Je možné, aby tloušťka vrstvy potahu byla menší než tloušťka zalévaného

prvku, v tomto případě vynikne zalévaný prvek, což - pokud je to zamýšleno - může být přitažlivé.

Tukový povlak se s výhodou měkčí tak, aby byl pohyblivý, ale ne tak, aby byl kapalný nebo stékavý, tj. měkčí se teplem. Teplota je s výhodou mezi 25°C a 35°C v závislosti na povaze potahu. Za běžných podmínek se dosáhne změkčení když část tuku taje.

Jedlý prvek by neměl tát nebo by měl mít bod tání vyšší, než potah určený k pokrytí cukrovinky. Např. ozdobný materiál, jaký se používá při výrobě koláčů, enkapsulovaná příchut, která může být obarvená, sušené kousky cukru, barevné vločky, kousky ořechů. Rozměr obecně závisí na křivce (poloměru) povrchu cukrovinky, aby potah odpovídal povrchu cukrovinky, aniž by působil rušivě.

Jedlý prvek se s výhodou od cukrovinky liší vzezřením nebo organolepticky, např. může být reflektivní nebo vykazovat od cukrovinky odlišnou barvu, tvar nebo strukturu. Tvarem může jít např. o kouli, krychli, kruh, hvězdu, trojúhelník, čtverec, obdélník, mnohoúhelník, ovál nebo nepravidelný, nesymetrický tvar, o postavičky z kreslených filmů atd. Vhodné chuti jsou mátová, jahodová, kávová, pomerančová, ořechová atd.

Ve výhodném případě je jedlý prvek zalit do vnějšího povrchu tukového potahu tak, že alespoň jeho část je viditelná na povrchu výrobku.

Jedlý prvek se s výhodou nanáší do tukového potahu působením síly, tj. stříkáním a upevněním vlastní hmotností,

urychlením nebo vržením do tukového potahu nebo za použití razicího lisu.

S výhodou se do tukového potahu zalévá několik jedlých prvků. Počet zalitých jedlých prvků závisí na řadě faktorů včetně jejich rozměru. Tak např. může být pokryto od 25 % do 90 % povrchu cukrovinky a často je žádoucí pokrytí přibližně 50 % až 75 % celkového povrchu cukrovinky.

Po zalití alespoň jednoho jedlého prvku je možné tukový potah vyhladit třením a s výhodou vytvrdit studeným vzduchem tak, že se tuky vystaví teplotě nižší než je jejich teplota tání.

Způsob podle předloženého vynálezu umožňuje zvýšit přitažlivost vzhledu výrobku tím, že se mu dodají nové tvary, barvy, struktura a chuť, čímž se zvýší přitažlivost obvyklých cukrovinek s tukovým potahem, připravených pánvovým způsobem.

Předložený vynález poskytuje rovněž cukrovinkářský výrobek s tukovým potahem, který má v sobě zalit alespoň jeden jedlý prvek.

Příklady provedení vynálezu

Následující příklad dále ozřejmuje předložený vynález.

Otočná pánev se naplní kousky Grahamových keksů o přibližné hmotnosti 1 g. Z mléčné čokolády (3 g na 1 kousek keksu) se vytvoří potah, obklopující kousky keksu a fixuje se. Povrch cukrovinek se zahřeje infračervenými paprsky a teplým vzduchem na 27°C. Na zpracovávané koulejíci se

cukrovinky se nastříká dostatečné množství výrazně zbarvených vloček o průměru asi 2 mm, které byly předem zahřáty na přibližně 35°C. Jakmile dojde k zachycení, zaválcují se ozdobné vločky do povrchu, přičemž vytlačí část povlaku. Cukrovinky se nato ochladí na 15°C a dodá se obvyklý cukrovinkářský lesk. Po krátké době zrání jsou cukrovinky připraveny k balení.

Zastupuje :

P A T E N T O V É N Á R O K Y

1. Způsob výroby cukrovinky s tukovým potahem, majícím v sobě zalitý alespoň jeden jedlý prvek, v y z n a -
č u j í c í s e t í m , že se cukrovinkový základ potáhne
tukovým potahem, tukový potah se změkčí, nejméně jeden jedlý
prvek se zalije do tukového potahu a tukový potah se vytvrdí.

2. Způsob podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e
t í m , že tukový potah se vytvoří ze suspenze jedlé pevné
látky v tuku.

3. Způsob podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e
t í m , že se tukový potah vytvoří z čokolády, směsi nebo
jogurtu.

4. Způsob podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e
t í m , že se tukový potah nanáší na základní cukrovinku v
proudící vrstvě.

5. Způsob podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e
t í m , že se tukový potah nanáší na základní cukrovinku v
otočné pánvi.

6. Způsob podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e
t í m , že se tukový potah, nanášený na základní cukrovinku,
používá v tloušťce vhodné k zalití alespoň jednoho jedlého
prvku.

7. Způsob podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e
t í m , že se tukový potah dostatečně změkčí, aby byl
pohyblivý, ale ne natolik, aby byl kapalný nebo stékavý.

8. Způsob podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e t í m , že se tukový potah změkčuje teplem.

9. Způsob podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e t í m , že se alespoň jeden jedlý prvek vzhledem, strukturou nebo organolepticky odlišuje od cukrovinky.

10. Způsob podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e t í m , že se použije alespoň jeden jedlý prvek, který je reflektivní.

11. Postup podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e t í m , že se alespoň jeden jedlý prvek barvou, tvarem, chutí nebo strukturu odlišuje od cukrovinky.

12. Způsob podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e t í m , že se alespoň jeden jedlý prvek zalévá do vnějšího povrchu tukového potahu tak, že alespoň část jedlého prvku je viditelná na povrchu výrobku.

13. Způsob podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e t í m , že alespoň jeden jedlý prvek se vnáší na tukový potah za pomoci síly.

14. Způsob podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e t í m , že alespoň jeden jedlý prvek se vnáší na tukový potah stříkáním, urychlením nebo vržením, nebo pomocí razicího lisu.

15 Způsob podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e t í m , že se do tukového potahu zalévá několik jedlých prvků.

16. Způsob podle nároku 1, v y z n a č u j í c í s e t í m , že se tukový potah s nejméně jedním zalitým jedlým prvkem vytvrzuje chlazením.

17. Cukrovinka s tukovým potahem, v y z n a č u j í c í s e t í m , že v tukovém potahu je zalit alespoň jeden jedlý prvek.

Zastupuje :