

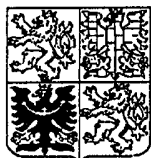
UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

8937

(19)

ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **9604-99**

(22) Přihlášeno: **29. 06. 99**

(47) Zapsáno: **26. 07. 99**

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.⁶:

A 23 L 1/10

A 23 L 1/29

(73) Majitel:

KYJÁK Aleš, Horní Město, CZ;

(72) Původce:

Kyják Aleš, Horní Město, CZ;

(74) Zástupce:

**Soukup Petr ing., Švédská 3, Olomouc,
77200;**

(54) Název užitého vzoru:

Potravina na bázi rostlinných produktů

CZ 8937 U1

Potravina na bázi rostlinných produktů

Oblast techniky

Technické řešení se týká složení potraviny na bázi rostlinných produktů, používané jako náhrada sušeného živočišného masa.

5 Dosavadní stav techniky

Jako náhrada masa se v současné době používá buď sojové maso a nebo náhražka vyrobená z obilovin. Sojové maso se vyrábí a distribuuje buď v sušeném stavu a nebo jako polotovary ve formě kořeněných nálevů. Nevýhodou výrobků na bázi sojového masa je skutečnost, že se vyznačují charakteristickou chutí a houbovitostí, pro které jsou řadou příznivců alternativního stravování odmítány a nebo je nutná složitá příprava a úprava pro potlačení nežádoucích výše uvedených vlastností.

Dosud vyráběné náhražky živočišného masa na bázi obilovin, které jsou žádány určitou částí strážníků, je nutno uchovávat v chladírenském nebo mrazírenském prostředí, což má vliv na ekonomiku jejich přepravy a skladování a projevuje se na ceně výrobků a možnostech použití u odběratelů.

Podstata technického řešení

Náhradu sušeného živočišného masa řeší potravina na bázi rostlinných produktů, zejména obilovin, jejíž podstata spočívá v tom, že sestává z 55 až 65 hmotnostních % obilných bílkovin, 25 až 31 hmotnostních % sacharidů obsažených v moukách, 3,9 až 6,4 hmotnostních % minerálů obsažených v moukách a jodidové soli, 0,54 až 0,62 hmotnostních % rostlinného tuku obsaženého v moukách, maximálně do 5 hmotnostních % vody a maximálně do 5 hmotnostních % ochucovadel na bázi koření, přičemž mouky jsou vybrány ze skupiny pšeničná mouka, kukuřičná mouka a rýžová mouka anebo jejich směsí.

Dále podstatou řešení je, že obilné bílkoviny jsou tvořeny směsí čistých bílkovin, vybraných ze skupiny pšeničné bílkoviny a/nebo kukuřičné bílkoviny a/nebo rýžové bílkoviny, a bílkovin obsažených v moukách stejného druhu.

Konečně je podstatou řešení, že ochucovadla na bázi koření jsou tvořena směsí papriky a kmínu.

Přednosti nového výrobku se projevují v tom, že neobsahuje sóju, je nenáročný na skladování a přípravu, a proto najde uplatnění v potravinářském průmyslu, v oblasti hromadného stravování i v domácnostech.

Příklady provedení technického řešení

Některé z možných variant složení potraviny na bázi rostlinných produktů jsou patrné z následujících příkladů:

Příklad 1

35	- sušina pšeničných bílkovin	62,0 % hmotnostní
	- voda	1,5 % hmotnostních
	- minerály obsažené v pšeničné mouce a jodidové soli	4,96 % hmotnostních
	- koření (kmín, paprika)	2,0 % hmotnostní
	- sacharidy obsažené v pšeničné mouce	29,0 % hmotnostních
40	- rostlinný tuk obsažený v pšeničné mouce	0,54 % hmotnostních.

Příklad 2

	- sušina směsi pšeničných a rýžových bílkovin	65,0 % hmotnostních
	- voda	0,5 % hmotnostních
	- minerály obsažené v pšeničné a rýžové mouce	
5	a v jodidové soli	3,9 % hmotnostních
	- sacharidy obsažené v pšeničné a rýžové mouce	28,0 % hmotnostních
	- rostlinný tuk obsažený v pšeničné a rýžové mouce	0,6 % hmotnostních
	- koření (kmín, paprika)	2,0 % hmotnostní.

Příklad 3

10	- sušina směsi pšeničných a kukuřičných bílkovin	55,0 % hmotnostních
	- voda	5,0 % hmotnostních
	- minerály obsažené v pšeničné a kukuřičné mouce	
	a v jodidové soli	5,4 % hmotnostních
	- sacharidy obsažené v pšeničné a kukuřičné mouce	30,0 % hmotnostních
15	- rostlinný tuk obsažený v pšeničné a kukuřičné mouce.....	0,6 % hmotnostních
	- koření (kmín, paprika)	4,0 % hmotnostní.

Při výrobě základní hmoty se míchají čisté obilné bílkoviny s vybranými moukami v daném poměru za přidání stanoveného množství ochucovadel, tj. jodidové soli a koření, a vody. Vzniklá směs se ohřívá ve varném kotli do bodu varu a následně se za neustálého míchání vaří v závislosti na složení směsi po dobu 40 až 70 minut. Po uvaření se směs nechá vychladnout a rozloží se na sušící pláty sušiček, kde se pozvolna suší cca 24 hodin při teplotě 30 až 70 °C do dosažení požadované vlhkosti hmoty. Poté je směs dělena na porce a po zabalení připravována k uskladnění či k přepravě k odběrateli či uživateli.

25 Průmyslová využitelnost

Potravina dle technického řešení najde vhodné použití jak pro stravování v domácnostech, tak v provozech hromadného stravování nebo v ostatních oblastech potravinářského průmyslu.

N Á R O K Y N A O C H R A N U

1. Potravina na bázi rostlinných produktů, zejména obilovin, **vyznačující se tím**, že sestává z 55 až 65 hmotnostních % obilných bílkovin, 25 až 31 hmotnostních % sacharidů obsažených v moukách, 3,9 až 6,4 hmotnostních % minerálů obsažených v moukách a jodidové soli, 0,54 až 0,62 hmotnostních % rostlinného tuku obsaženého v moukách, maximálně do 5 hmotnostních % vody a maximálně do 5 hmotnostních % ochucovadel na bázi koření, přičemž mouky jsou vybrány ze skupiny pšeničná mouka, kukuřičná mouka a rýžová mouka anebo jejich směsí.

2. Potravina podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že obilné bílkoviny jsou tvořeny směsí čistých bílkovin, vybraných ze skupiny pšeničné bílkoviny a/nebo kukuřičné bílkoviny a/nebo rýžové bílkoviny, a bílkovin obsažených v moukách stejného druhu.

3. Potravina podle nároků 1 a 2, **vyznačující se tím**, že ochucovadla na bázi koření jsou tvořena směsí papriky a kmínu.

Konec dokumentu
