

# UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

## 33 264

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

*A23L 2/38* (2006.01)  
*A23L 29/244* (2016.01)  
*A23L 29/30* (2016.01)  
*A23L 2/02* (2006.01)  
*A23L 2/60* (2006.01)  
*A23L 2/58* (2006.01)

(19)  
ČESKÁ  
REPUBLIKA



ÚŘAD  
PRŮMYSLOVÉHO  
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2019-36589**  
(22) Přihlášeno: **04.09.2019**  
(47) Zapsáno: **30.09.2019**

(73) Majitel:  
HEINZ FOOD a.s., Fulnek, CZ

(72) Původce:  
Milan Heinz, Čeladná, CZ

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

(54) Název užitého vzoru:  
**Čekankový sirup**

CZ 33264 U1

## Čekankový sirup

### Oblast techniky

5

Technické řešení se týká čekankového sirupu, zhotoveného z čekanky, který je zdravotně prospěšný a vhodný pro posílení imunity.

10

### Dosavadní stav techniky

Dosud je známo vyrábět různé sirupy s přísadou čekanky. Jejich složení je však jiné, což předurčuje jejich chuť. Rovněž účinky na lidský organizmus jsou méně výhodné.

15

### Podstata technického řešení

20

Uvedené nevýhody do značné míry odstraňuje čekankový sirup zhotovený z čekanky podle tohoto technického řešení. Jeho podstata spočívá v tom, že obsahuje směs fruktooligosacharidů a inulinu rostlinného původu. Tato směs vždy obsahuje 15 až 98 % hmotnostních vlákniny.

Podstatné je, že může být přimísena voda a/nebo glycerín.

25

Rovněž je podstatné, že směs fruktooligosacharidů a inulinu je obsažena v množství minimálně 15 % hmotnostních.

Podstatné je, že dále obsahuje 2 až 60 % hmotnostních cukru.

30

Dále je podstatné, že obsahuje maximálně 85 % hmotnostních vody.

Dále je podstatné, že obsahuje maximálně 15 % hmotnostních glycerínu.

Podstatné je, že obsahuje maximálně 38 % hmotnostních zahušťovadla.

35

Rovněž je podstatné, že zahušťovadlem je alespoň některá z látek E410, E412 až 415, E418, E440, E460(i) nebo E463 až 466.

Podstatné je, že obsahuje maximálně 90 % hmotnostních sladidla.

40

Podstatné je, že sladidlem je alespoň některá z následujících látek: cukr, sukralóza, aspartam, zusto, maltitol, cyklamát, isomalt, erythritol, xylitol, stévie.

Rovněž je podstatné, že sladidlem je palatinóza, a/nebo acesulfam-K.

45

Podstatné je, že sladidlem jsou steviol-glykosidy.

Podstatné je, že obsahuje maximálně 50 % hmotnostních aromatických látek.

50

Podstatou čekankového sirupu je rovněž to, že aromatickými látkami jsou bylinné a/nebo ovocné a/nebo zeleninové a/nebo vitamínové extrakty a/nebo minerály a/nebo kořenidla.

Jeho podstatou je rovněž to, že obsahuje maximálně 19 % hmotnostních barviva.

Konečně je podstatné, že obsahuje maximálně 18 % hmotnostních konzervantu, přičemž konzervantem je alespoň některá z látek E200 až 228, E234, E235, E239, E242, E280 až 285, E330 nebo E422.

5

#### Příklady uskutečnění technického řešení

Je požadováno zhotovit čekankový sirup, který má kladné vliv na posílení imunity a nemá nežádoucí účinky. Proto je přistoupeno ke zhotovení sirupu podle tohoto technického řešení. Pro výrobu 10 kg čekankového sirupu je použito:

10

V prvním příkladu provedení:

| Použitá složka                               | Hmotnost v kg |
|----------------------------------------------|---------------|
| fruktooligosacharidy                         | 5,0           |
| inulin                                       | 3,5           |
| voda                                         | 0,9           |
| zahušřovadla (E463-466)                      | 0,1           |
| sladidla (sukralóza, aspartam, zusto)        | 0,2           |
| aromatické látky (bylinné a ovocné extrakty) | 0,1           |
| barviva                                      | 0,1           |
| konzervanty (E239, E242, E280-285)           | 0,1           |
| celkem                                       | 10 kg         |

15 Ve druhém příkladu provedení:

| Použitá složka                                    | Hmotnost v kg |
|---------------------------------------------------|---------------|
| fruktooligosacharidy                              | 4,0           |
| inulin                                            | 3,5           |
| voda                                              | 1,5           |
| zahušřovadla (E410, E412-415, E418, E440)         | 0,2           |
| sladidla (sukralóza, aspartam, zusto, maltitol)   | 0,4           |
| aromatické látky (vitaminové extrakty + minerály) | 0,1           |
| barviva                                           | 0,2           |
| konzervanty (E200-228, E234)                      | 0,1           |
| celkem                                            | 10 kg         |

Ve třetím příkladu provedení:

| Použitá složka                           | Hmotnost v kg |
|------------------------------------------|---------------|
| fruktooligosacharidy                     | 1,2           |
| inulin                                   | 0,8           |
| voda                                     | 2,0           |
| glycerin                                 | 0,4           |
| cukr                                     | 5,0           |
| zahušřovadla (E418, E440)                | 0,3           |
| barviva                                  | 0,15          |
| konzervanty (E242, E280-285, E330, E422) | 0,15          |
| celkem                                   | 10 kg         |

20

Ve všech příkladech uskutečnění technického řešení je použito fruktooligosacharidů a rovněž inulinu získaných z čekanky. Uvedené ingredience po smísení obsahují 15 až 98 % hmotnostních vlákniny.

5

#### Průmyslová využitelnost

Technické řešení je možné využít pro výrobu čekankového sirupu pro humánní použití.

10

### NÁROKY NA OCHRANU

1. Čekankový sirup, **vyznačující se tím**, že obsahuje směs fruktooligosacharidů a inulinu rostlinného původu, která obsahuje 15 až 98 % hmotnostních vlákniny.
2. Čekankový sirup podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že je smísený s vodou a/nebo glycerínem.
3. Čekankový sirup podle některého z předchozích nároků, **vyznačující se tím**, že směsí fruktooligosacharidů a inulinu obsahuje minimálně 15 % hmotnostních.
4. Čekankový sirup podle některého z předchozích nároků, **vyznačující se tím**, že dále obsahuje 2 až 60 % hmotnostních cukru.
5. Čekankový sirup podle některého z předchozích nároků, **vyznačující se tím**, že obsahuje maximálně 85 % hmotnostních vody.
6. Čekankový sirup podle některého z předchozích nároků, **vyznačující se tím**, že obsahuje maximálně 15 % hmotnostních glycerínu.
7. Čekankový sirup podle některého z předchozích nároků, **vyznačující se tím**, že obsahuje maximálně 38 % hmotnostních zahušťovadla.
8. Čekankový sirup podle nároku 7, **vyznačující se tím**, že zahušťovadlem je alespoň některá z látek E410, E412 až 415, E418, E440, E460(i) nebo E463 až 466.
9. Čekankový sirup podle některého z předchozích nároků, **vyznačující se tím**, že obsahuje maximálně 90 % hmotnostních sladidla.
10. Čekankový sirup podle nároku 9, **vyznačující se tím**, že sladidlem je alespoň některá z následujících látek: cukr, sukralóza, aspartam, zusto, maltitol, cyklamát, isomalt, erythritol, xylitol, stévie.
11. Čekankový sirup podle nároku 9, **vyznačující se tím**, že sladidlem je palatinóza, a/nebo acesulfam-K.
12. Čekankový sirup podle nároku 9, **vyznačující se tím**, že sladidlem jsou steviol-glykosidy.
13. Čekankový sirup podle některého z předchozích nároků, **vyznačující se tím**, že obsahuje maximálně 50 % hmotnostních aromatických látek.
14. Čekankový sirup podle nároku 13, **vyznačující se tím**, že aromatickými látkami jsou bylinné a/nebo ovocné a/nebo zeleninové a/nebo vitamínové extrakty a/nebo minerály a/nebo kořenidla.

15. Čekankový sirup podle některého z předchozích nároků, **vyznačující se tím**, že obsahuje maximálně 19 % hmotnostních barviva.
- 5 16. Čekankový sirup podle některého z předchozích nároků, **vyznačující se tím**, že obsahuje maximálně 18 % hmotnostních konzervantu, přičemž konzervantem je alespoň některá z látek E200 až 228, E234, E235, E239, E242, E280 až 285, E330 nebo E422.