

PŘIHLÁŠKA VYNÁLEZU

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

(21) Číslo dokumentu:

2012-388

(13) Druh dokumentu: **A3**

(51) Int. Cl.:

A21D 13/00

(2006.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLVÉHO
VLASTNICTVÍ

(22) Přihlášeno: **11.06.2012**

(40) Datum zveřejnění přihlášky vynálezu: **18.12.2013**
(Věstník č. 51/2013)

(71) Přihlašovatel:

Švestka Zdeněk, Tasov, CZ

(72) Původce:

Švestka Zdeněk, Tasov, CZ

(54) Název přihlášky vynálezu:

Placka

(57) Anotace:

Vynález se týká potraviny, či bio potraviny, případně pochutiny, tepelně upravené a kompletně zpracované, vhodné pro zdravou výživu, dietu zejména bezlepkovou, hubnutí, úpravu zažívání, sport a podobně. Jedná se o celozrnný nebo bezlepkový výrobek s dlouhou trvanlivostí, o placku či oplatek, svým složením jde v jiné nezvyklé formě o typ nekvašeného celozrnného chleba, obsahující různá semínka, bez chemických přísad a s příznivými účinky na zažívací trakt člověka. Placka, je na jednu dávku tvořena suchou směsí smíchanou s rostlinným olejem a s teplou vodou a to v takovém množství, aby směs vzniklého těsta byla tekutá a schopná lití, pro odpočinutí, upečenou do tvaru a formy oplatku. Suchá směs v různých provedeních sestává z různých druhů mouk dále ze slunečnicových semínek, sezamových semínek, z kmínu a soli. Případně dále v chuťově přiměřeném množství sestává z různých přísad, ingrediencí, příchutí a ochucovadel.

Placka

Oblast techniky

Vynález se týká potraviny, či bio potraviny, případně pochutiny, tepelně upravené a kompletně zpracované, vhodné pro zdravou výživu, dietu zejména bezlepkovou, hubnutí, úpravu zažívání, sport a podobně. Jedná se o celozrnný nebo bezlepkový výrobek s dlouhou trvanlivostí, o placku či oplatek, svým složením jde v jiné nezvyklé formě o typ nekvašeného celozrnného chléba, obsahující různá semínka, bez chemických přísad a s příznivými účinky na zažívací trakt člověka.

Dosavadní stav techniky

Doposud známé tepelně upravené potraviny a bio potraviny pro zdravou výživu, diety, hubnutí, sport a podobně, se nabízí v různých formách a tvarech jako jsou různé míchané směsi které se podávají například suché, s jogurtem, v mléce a podobně, nebo různé tyčinky „mysli“, extrudované potraviny ve tvaru destičky připomínající polystyren, „kneckebroty“, různé tousty a suchary a další.

Všechny tyto výrobky mají své výhody jako jsou například různé výživové hodnoty a obsahy látek, rozdílné chutě, různé způsoby konzumace, různé vlivy a účinky na lidské tělo a podobně. A také mají nevýhody jako je například lámavost, nebo drobivost obsahu v obalu.

Podstata vynálezu

Podstatou vynálezu a jednou z dalších nových potravin nebo bio potravin tohoto typu, s dlouhou trvanlivostí, je placka, nebo oplatek který je vytvořený na bázi nekvašeného celozrnného chléba, obsahující různá semínka slunečnicová, sezamová, lněná, ovesné vločky, obilní klíčky, olej, sůl, kmín, různé koření jako je paprika, chilli a podobně, nebo místo koření různé sladké přísady jako cukr, kakao, káva a podobně a dále ochucovadla a zpracovaný ve tvaru placku, nebo oplatku například kruhového tvaru zhotovený z pšeničné a žitné mouky obdobným postupem jako u lázeňských oplatků, to je vmícháním do vlažné vody všech komponent tak, aby směs byla tekutá a

dala se lít a po jejím nabobtnání pak upéct na pánvích nebo v oplatkových kleštích až do křehkého stavu hotové placky či oplatku.

Tato placka či oplatek má výhodu při výživě danou konzumací uvedených surovin a zejména semínek a dále ve snadné výrobě, skladovatelnosti, dlouhodobé životnosti, možnosti ohřevu před konzumací, možnosti nanesení další potraviny na placku, nebo oplatek, jejich slepování do vrstev a podobně.

Příklady provedení vynálezu

Placka, tepelně upravená biopotravina na bázi nekvašeného, celozrnného, žitného, nebo bezlepkového chleba ve tvarové formě oplatku, v příkladném provedení je na jednu dávku tvořena suchou směsí, po smíchání z daných surovin, dále po smíchání této směsi s 1 až 3 dcl jedlého rostlinného oleje a s 15 až 25 l vody teplé 20 až 50° C a to v takovém množství, aby směs vzniklého těsta byla tekutá a schopná lítí, dále po odpočnutí smíchaného těsta 5 až 20 min., v pečicích kleštích nebo případně na pánvi či plotně, upečenou homogenní směsí těsta do tvaru a formy oplatku. Suchá směs v základním provedení sestává z mouky, dále z 0,5 až 1,5 kg slunečnicových semínek, dále z 0,5 až 1,5 kg sezamových semínek, dále z 10 až 30 dkg kmínu a 40 až 50 g soli. Případně dále v chuťově přiměřeném množství sestává z různých přísad, inkrediencí, příchutí a ochucovadel.

Placka v dalším příkladném provedení v suché směsi je smíchána celozrnná mouka pšeničná v množství 4 až 6 kg.

Placka v dalším příkladném provedení v suché směsi je smíchána mouka žitná v množství 4 až 6 kg.

Placka v dalším příkladném provedení v suché směsi je smíchána mouka pšeničná bezlepková v množství 2 až 7 kg a mouka kukuřičná v množství 2 až 7 kg.

Placka v jiném příkladném provedení může obsahovat přísady jako jsou ovesné vločky, pohanka, lněné semínko a podobně a dále může obsahovat přísady jako jsou paprika, česnek, cibule, bazalka, libeček, pepř, pálivá paprika, chili a podobně a také může obsahovat cukr a dále ingredience, příchutě a ochucovadla jako jsou například zejména vanilkový cukr, kakao, káva, různé sladké přísady a cukrářská koření.

Placka také v příkladném provedení může mít mouku smíchanou v suché směsi, z více výše v

předcházejících příkladech provedení uvedených druhů mouk a také chlebovou mouku žitnou a to v libovolném vzájemném poměru.

Placka se zhotoví tak, že do teplé vody 20 až 50° C vmícháme veškeré složky které směs obsahuje a necháme ji 5 až 20 min odpočívat, načež jednotlivé dávky směsi lijeme do vyhřátých oplátkových kleští, kleště sevřeme a placku pečeme až do křehkého stavu, kdy je možno placku vyjmout. Po vychladnutí je možno placku konzumovat, nebo balit k následující distribuci.

Placku lze využít k normální výživě, při léčebné nebo odtučňovací dietě i jako pochoutku a podobně.

Průmyslová využitelnost

Vynález lze hromadně vyrábět a distribuovat do obchodní sítě, léčebných zařízení, lázní a podobně. Vynález lze využít k normální výživě, při léčebné nebo odtučňovací dietě i jako pochoutku a podobně.

PATENTOVÉ NÁROKY

1. Placka, tepelně upravená biopotravina na bázi nekvašeného, celozrnného, žitného, nebo bezlepkového chleba ve tvarové formě oplatku, **v y z n a č u j í c í s e t í m , ž e** je na jednu dávku tvořena suchou směsí, po smíchání z daných surovin, dále po smíchání této směsi s 1 až 3 dcl jedlého rostlinného oleje a s 15 až 25 l vody teplé 20 až 50° C a to v takovém množství, aby směs vzniklého těsta byla tekutá a schopná lití, dále po odpočínutí smíchaného těsta 5 až 20 min., v pečicích kleštích nebo případně na pánvi či plotně, upečenou homogenní směsí těsta do tvaru a formy oplatku, jejíž suchá směs v základním provedení sestává z mouky, dále z 0,5 až 1,5 kg slunečnicových semínek, dále z 0,5 až 1,5 kg sezamových semínek, dále z 10 až 30 dkg kmínu a 40 až 50 g soli a případně dále v chuťově přiměřeném množství z různých přísad, ingrediencí, příchutí a ochucovadel.
2. Placka podle prvního nároku **v y z n a č u j í c í s e t í m , ž e** v suché směsi je smíchána celozrnná mouka pšeničná v množství 4 až 6 kg.
3. Placka podle prvního nároku **v y z n a č u j í c í s e t í m , ž e** v suché směsi je smíchána mouka žitná v množství 4 až 6 kg.
4. Placka podle prvního nároku **v y z n a č u j í c í s e t í m , ž e** v suché směsi je smíchána mouka pšeničná bezlepková v množství 2 až 7 kg a mouka kukuřičná v množství 2 až 7 kg.
5. Placka podle prvního až čtvrtého nároku **v y z n a č u j í c í s e t í m , ž e** dále může obsahovat přísady jako jsou ovesné vločky, pohanka, lněné semínko a podobně.
6. Placka podle prvního až pátého nároku **v y z n a č u j í c í s e t í m , ž e** dále může obsahovat přísady jako jsou paprika, česnek, cibule, bazalka, libeček, pepř, pálivá paprika, chili a podobně.
7. Placka podle prvního až pátého nároku **v y z n a č u j í c í s e t í m , ž e** může obsahovat cukr a dále ingredience, příchutě a ochucovadla jako jsou příkladně zejména vanilkový cukr, kakao, káva, různé sladké přísady a cukrářská koření.
8. Placka podle prvního až sedmého nároku **v y z n a č u j í c í s e t í m , ž e** mouka smíchaná v suché směsi je tvořena směsí více v nárocích uvedených druhů mouk a také chlebovou mouku žitnou, v libovolném vzájemném poměru.