



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENÍU

248074
(11) (B1)

(51) Int. Cl.⁴
A 23 J 7/00

(22) Prihlášené 16 08 84

(21) (PV 6207-84)

(40) Zverejnené 12 06 86

(45) Vydané 15 03 88

(75)

Autor vynálezu

BALÁŽ VILIAM MUDr. CSc., MALACKY, BURIÁNEK JURAJ ing.,
BRATISLAVA, JURIŠOVÁ EVA ing., TRNAVA

(54) Zmes na prípravu lecitínových krémov a koktailových nápojov

1

2

Účelom riešenia je výroba zmesi na prípravu lecitínových krémov a koktailových nápojov úpravou konzistencie a chuťových vlastností výrobku prijateľného ako požívatina so špecificky účinnými biologickými látkami. Zmes pozostáva z upravených škrobov, sušeného mlieka, cukru, umelých sladidiel, komplexu vláknin, pektínových látok, vitamínov, stopových prvkov, minerálnych látok, ochranných látok, látok chuťových, aromatických a potravinových farbív. Potravinársky lecitín napriek výhodnej skladbe biologicky aktívnych látok nie je konzumovateľný v pôvodnej forme pre nepríjemné organoleptické vlastnosti. Úpravou získava výrobok pozitívne chuťové vlastnosti, ľahkú úpravu pre priamy konzum s využitím vysokoučinných biologicky aktívnych látok vo výžive s preventívnym fyziologickým pôsobením.

Využitie nového výrobku je v potravinárskom priemysle.

Vynález sa týka zmesi na prípravu lecitínových krémov a koktailových nápojov, ktorá obsahuje potravinársky lecitín, antioxidačné látky, vitamíny, pektínové látky, stopové prvky, komplex vláknin, tepelne modifikované škroby, sušené mlieko, cukor, umelé sladidlá, chuťové, aromatické látky a potravinové farbivá.

V súčasnej dobe sa výroba požívatín s lecitínovým komplexom obmedzuje buď na výrobu tekutých požívatín pri použití etylalkoholu ako rozpúšťadla alebo na výrobu rozličných pevných výrobkov. Vo všetkých uvedených prípadoch požívatiny obsahujú vysoký obsah cukrov. Nie je známy prípravok, akým je zmes, ktorá je predmetom vynálezu.

Nevýhody súčasného stavu spočívajú predovšetkým v aplikácii lecitínového komplexu s látkami dieteticky a zdravotne nežiaducimi ako napr. etylalkoholom a cukrami. Ďalšou nevýhodou, hlavne u populácie starších a sociálne slabších spotrebiteľov, sú cenové náklady pri potrebnom dlhodobom konzume.

Nedostatky odstraňuje zmes na prípravu lecitínových krémov a koktailových nápojov podľa vynálezu, ktorého podstatou je, že dochutená, prípadne aromatizovaná a prífarbená zmes obsahuje 15 až 25 % hmot. potravinárskeho lecitínu zo sójových alebo slnečnicových semien, do 0,01 % hmot. antioxidačných látok a to butylhydroxytoluénu alebo butylhydroxyanizolu, látky s obsahom vlákniny, hemicelulózy a pektínov, zastúpené v množstve 15 až 31 % hmot. sušenou mletou jablčnou múčkou a v množstve do 11 % hmot. jemnou vlákninou z kukurice, ďalej 9 až 16 % hmot. tepelne upravených škrobov kukuričných, zemiakových alebo pšeničných, do 38 % hmot. sušeného mlieka, do 5 % hmot. potravinárskeho pektínu, do 8 % hmot. cukru, do 0,6 % hmot. umelých sladidiel, do 0,2 % hmot. kyseliny citrónovej, do 20 % hmot. kakaového prášku, do 1 % hmot. aromatických látok, do 0,01 % hmot. potravinárskych farbív, ďalej poprípade do 0,002 % hmot. vitamínu A, do 0,0025 % hmot. vitamínu B₁, do 0,003 % hmot. vitamínu B₂, do 0,0035 % hmot. vitamínu B₆, do 0,35 % hmot. vitamínu C, do 0,022 % hmot. vitamínu E, do 0,032 % hmot. vitamínu PP, minerálne látky a stopové prvky zastúpené množstvami zodpovedajúcimi ekvivalentom prvkov: do 0,7 % hmot. vápnika, do 0,2 % hmot. horčíka, do 0,033 % hmot. železa, do 0,008 % hmot. meďi, do 0,028 % hmot. zinku a do 0,013 % hmot. mangánu.

Zmes na prípravu lecitínových krémov a koktailových nápojov umožňuje jednoduchú technológiu výroby a ľahkú prípravu príjemnej konzumnej formy koktailovej alebo kré-

movej. Skladba výrobku zodpovedá významným požiadavkám na racionálnu výživu a z tohoto dôvodu je výrobok použiteľný nielen u populácie zdravých ľudí, ale sprístupňuje sa aj chorým ľuďom, trpiacim napr. cukrovkou, v prvom rade však osobám postihnutým poruchami látkovej premeny tukov, napr. osobám s vysokým obsahom cholesterolu, triglyceridov a beta-lipoproteínov, čo predstavuje zhruba asi 40 % dospelaj a staršej populácie. Biomedicínske skúsenosti poukazujú na to, že poruchy látkovej premeny tukov, cukrov ako aj ďalšie rizikové faktory vývoja aterosklerózy a starnutia vyžadujú u postihnutých ľudí celoživotné preventívne opatrenia, medzi ktoré užívanie lecitínového komplexu bezospru patrí. Keďže uvedené poruchy patria medzi tzv. multifaktoriálne ochorenia, je potrebné, aby aj prevencia týchto porúch bola komplexná.

Biologické vlastnosti výrobku možno s výhodou použiť ako korigujúci článok tých požívatín, u ktorých sa požiadavky racionálnej výživy narušili uprednostňovaním chuťových vlastností, napr. cukrovinárske a cukrárenské výrobky.

Príklad 1

V homogenizačnom zariadení sa dokonale premiešajú suroviny:

	% hmot.
potravinársky lecitín	15,0
tepelne upravený kukuričný škrob	15,0
sušená mletá jablčná múčka	29,4
sušené mlieko	32,0
cukor	8,0
sacharin sladivost 450 X	0,021
butylhydroxyanizol	0,009
aróma banánová	0,46
kyselina citrónová	0,10
potravinárska farba žltá	0,01

Príklad 2

V homogenizačnom zariadení sa dokonale premiešajú suroviny:

	% hmot.
potravinársky lecitín	19,0
tepelne upravený zemiakový škrob	16,0
sušená mletá jablčná múčka	29,0
sušené mlieko	28,0
kakaový prášok	7,39
sacharid sladivost 450 X	0,6
butylhydroxytoluén	0,01

Príklad 3

V homogenizačnom zariadení sa dokonale premiešajú suroviny:

	% hmot.
potravinársky lecitín	22,0
tepelne upravený zemiakový škrob	12,7
sušená mletá jablčná múčka	31,0
sacharin, sladivosť 450 X	0,06
butylhydroxytoluén	0,0096
kyselina citrónová	0,2
sušené mlieko	33,0
aróma jablková	1,0
potravinárska farba žltá	0,009
vitamín A	0,0014
vitamín E	0,02

Príklad 4

V homogenizačnom zariadení sa dokonale premiešajú suroviny:

	% hmot.
potravinársky lecitín	18,0
tepelne upravený pšeničný škrob	9,0
sušená mletá jablčná múčka	19,0
sušená jemná vláknina z kukurice	10,0
sušené mlieko	38,0
potravinársky pektín	5,0
sacharin, sladivosť 450 X	0,04
butylhydroxyanizol	0,008
aróma citrónová	0,577
potravinárska farba žltá	0,009
vitamín A	0,001
vitamín C	0,350
vitamín E	0,015

Príklad 5

V homogenizačnom zariadení sa dokonale premiešajú suroviny:

	% hmot.
potravinársky lecitín	25,0
tepelne upravený kukuričný škrob	16,0
sušená mletá jablčná múčka	24,0
sušená jemná vláknina z kukurice	11,0
potravinársky pektín	3,5
sacharin, sladivosť 110 X	0,3
kakaový prášok	20,0
butylhydroxyanizol	0,01
vitamín A	0,0012
vitamín B1	0,0015
vitamín B2	0,002
vitamín B6	0,003
vitamín C	0,1343
vitamín E	0,018
vitamín PP	0,03

Príklad 6

V homogenizačnom zariadení sa dokonale premiešajú suroviny:

	% hmot.
potravinársky lecitín	20,0
tepelne upravený zemiakový škrob	14,0
sušená mletá jablčná múčka	29,0
sušené mlieko	33,9
potravinársky pektín	1,5
sacharin, sladivosť 110 X	0,15
butylhydroxytoluén	0,01
kyselina citrónová	0,087
aróma pomarančová	0,70
potravinová farba oranžová	0,01
vitamín A	0,002
vitamín B1	0,0025
vitamín B2	0,003
vitamín B6	0,0035
vitamín C	0,330
vitamín E	0,020
vitamín PP	0,032
lyzinát železnatý	0,11
lyzinát zinočnatý	0,07
lyzinát meďnatý	0,03
lyzinát manganatý	0,04

Príklad 7

V homogenizačnom zariadení sa dokonale premiešajú suroviny:

	% hmot.
potravinársky lecitín	17,0
tepelne upravený kukuričný škrob	13,0
sušená jemná vláknina z kukurice	10,5
sušená mletá jablčná múčka	15,0
potravinársky pektín	4,2
sušené mlieko	31,0
cukor	4,30
sacharin, sladivosť 450 X	0,1165
butylhydroxyanizol	0,009
kyselina citrónová	0,11
aróma banánová	0,490
potravinová farba žltá	0,0095
vitamín A	0,002
vitamín B1	0,0025
vitamín B2	0,003
vitamín B6	0,0035
vitamín C	0,350
vitamín E	0,022
vitamín PP	0,032
lyzinát železnatý	0,11
lyzinát zinočnatý	0,07
lyzinát meďnatý	0,03
lyzinát manganatý	0,04
citran vápenatý	2,20
glutaman horečnatý	1,40

PREDMET VYNÁLEZU

Zmes na prípravu lecitínových krémov a koktailových nápojov dochutená napríklad kakaovým práškom, kyselinou citrónovou, aromatizovaná banánovou, jablkovou alebo inou arómou, pozostávajúca z potravinárskeho lecitínu z olejnatých semien, antioxidačných látok, tepelne upraveného škrobu, pektínových látok, cukru, umelých sladidiel, vitamínov, minerálnych látok a látok obsahujúcich stopové prvky, prípadne prifarbená, vyznačená tým, že obsahuje 15 až 25 % hmot. potravinárskeho lecitínu zo sójových alebo slnečnicových semien, do 0,01 % hmot. butylhydroxytoluénu alebo butylhydroxyanizolu, 15 až 31 % hmot. sušenej mletej jablčnej múčky, do 11 % hmot. sušenej jemnej vlákniny z kukurice, 9 až 16 % hmot. tepelne upraveného škrobu kukuričného, zemia-

kového alebo pšeničného, do 38 % hmot. sušeného mlieka, do 5 % hmot. potravinárskeho pektínu, do 8 % hmot. cukru, do 0,6 percent hmot. umelých sladidiel, do 0,2 % hmot. kyseliny citrónovej, do 20 % hmot. kakaového prášku, do 1 % hmot. aromatických látok, do 0,01 % hmot. potravinárskych farbív, ďalej poprípadne do 0,002 % hmot. vitamínu A, do 0,0025 % hmot. vitamínu B₁, do 0,003 % hmot. vitamínu B₂, do 0,0035 % hmot. vitamínu B₆, do 0,35 % hmot. vitamínu C, do 0,022 % hmot. vitamínu E, do 0,032 % hmot. vitamínu PP, minerálne látky a látky obsahujúce stopové prvky do 0,7 % hmot. vápnika, do 0,2 % hmot. horčička, do 0,033 % hmot. železa, do 0,008 % hmot. meďi, do 0,028 % hmot. zinku a do 0,013 % hmot. mangánu.