

PŘIHLÁŠKA VYNÁLEZU

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

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLVÉHO
VLASTNICTVÍ

(22) Přihlášeno: **23.11.2010**

(40) Datum zveřejnění přihlášky vynálezu: **26.09.2012**
(Věstník č. 39/2012)

(21) Číslo dokumentu:

2010-854

(13) Druh dokumentu: **A3**

(51) Int. Cl.: .

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 2/52 (2006.01)

(71) Přihlašovatel:

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i., Praha 10 -
Hostivař, CZ

Mendelova univerzita v Brně, Zahradnická fakulta,
Lednice, CZ

Masarykova univerzita, Brno, CZ

Ústav systémové biologie a ekologie AV ČR, v.v.i.,
České Budějovice, CZ

Vinařství Valtice, s.r.o., Valtice, CZ

(72) Původce:

Houška Milan Ing. CSc., Praha 3, CZ

Kýhos Karel, Praha 7, CZ

Strohalm Jan, Praha 3, CZ

Landfeld Aleš Ing., Zásmyky, CZ

Halama Radek Ing., Rychnov u Jablonce nad Nisou, CZ

Adámek Lubomír RNDr. CSc., Praha 4, CZ

Průchová Jiřina, Praha 4, CZ

Tříška Jan Doc. Ing. CSc., České Budějovice, CZ

Vrchotová Naděžda RNDr. CSc., České Budějovice, CZ

Totušek Jiří RNDr. CSc., Brno, CZ

Lefnerová Danuše RNDr. Ph.D., Brno, CZ

Balík Josef Doc. Ing. Ph.D., Lednice, CZ

Veverka Jaromír Ing., Velké Pavlovice, CZ

Kyseláková Marie Doc. RNDr. Ing. CSc., Lednice, CZ

Sobota Jindřich Ing., Jablonec nad Nisou, CZ

(74) Zástupce:

Ing. Jaroslav Novotný, Římská 45/2135, Praha 2, 12000

(54) Název přihlášky vynálezu:

**Způsob výroby hroznové šťávy obohacené
resveratrolem**

(57) Anotace:

Způsob výroby hroznové šťávy obohacené resveratrolem,
spočívá v tom, že resveratrol se rozpustí v etanolu, vzniklý
roztok se vmíchá do předem upravené hroznové šťávy v
maximálním množství 0,5 % obj. Hroznová šťáva se
mikrobiálně stabilizuje zvýšením teploty nebo vysokotlakou
pasterací nebo vysokonapětovými pulsy nebo chemickou
konzervací nebo zamražením.

Způsob výroby hroznové šťávy obohacené resveratrolem

Oblast techniky

Vynález se týká způsobu výroby hroznové šťávy obohacené resveratrolem.

Dosavadní stav techniky

Hroznová šťáva s obsahem resveratrolu dodaného výrobním postupem není v oblasti techniky známa. Hroznová šťáva k použití pro běžnou potřebu se vyskytuje v pasterovaném stavu. Jedná s vylisovanou sladkou šťávu, kdy tím, že neprobíhá kvašení, není obsažen ve šťávě resveratrol. Pokud se v této šťávě resveratrol vyskytuje, je tam obsažen v minimálním množství, takže tento obsah je možno považovat za nulový. Přitom obsah resveratrolu v hroznových šťávách by mohl být významný právě pro jeho příznivé preventivní účinky před kardiovaskulárními chorobami a proti nádorovým chorobám. Obecně význam obsahu resveratoru ve šťávě je v pozitivním biologickém účinku na lidský organizmus. Dosud známé hroznové šťávy však uvedený účinek nemají, čímž se snižuje význam požívání těchto vylisovaných hroznových šťáv. Tyto šťávy mohou v omezené míře přijímat i diabetici, protože šťávy neobsahují sacharózu nebo laktózu. Úkolem tohoto užitečného vzoru proto bylo najít způsob, jak resveratrol do hroznové šťávy zapracovat a najít optimální míru obsahu resveratrolu v hroznové šťávě, aby jeho účinky byly aplikovatelné co nejpřirozenější cestou pro maximální počet lidí.

Podstata vynálezu

Uvedené nedostatky odstraňuje způsob výroby hroznové šťávy obohacené resveratrolem, podle tohoto vynálezu jehož podstata spočívá v tom, že resveratrol se rozpustí v etanolu, vzniklý roztok se vmíchá do předem upravené hroznové šťávy v maximálním množství 0,5 % obj.. Takto upravená hroznová šťáva se mikrobiálně stabilizuje zvýšením teploty, nebo vysokotlakou pasterací, nebo vysokonapěťovými pulsy, nebo chemickou konzervací, nebo zamražením.

Hroznová šťáva vyrobená uvedeným způsobem s obsahem resveratrolu má příznivé preventivní účinky před kardiovaskulárními chorobami a proti nádorovým chorobám. Obecně význam obsahu resveratrolu ve šťávě spočívá v pozitivním biologickém účinku na lidský organizmus.

Příklady provedení vynálezu

1. Způsob výroby hroznové šťávy s obsahem resveratrolu se provádí tak, že 25 mg resveratrolu v práškové formě se nasype do 96 % etanolu a tento roztok se vmíchá do hroznové šťávy v množství 0,5 % obj. Hroznová šťáva se stabilizuje teplotou 90°C, po dobu 5 minut.
2. Způsob výroby hroznové šťávy s obsahem resveratrolu se provádí tak, že 50 mg resveratrolu v práškové formě se nasype do 96 % etanolu a tento roztok se vmíchá do hroznové šťávy v množství 0,4 % obj. Hroznová šťáva se stabilizuje vysokým tlakem o hodnotě 500 MPa po dobu 10 minut.
3. Způsob výroby hroznové šťávy s obsahem resveratrolu se provádí tak, že 100 mg resveratrolu v práškové formě se nasype do 96 % etanolu a tento roztok se vmíchá do hroznové šťávy v množství 0,3 % obj. Hroznová šťáva se stabilizuje přidáním chemického konzervantu, například sorbanu draselného v množství 0,5 % hmotnostních
4. Způsob výroby hroznové šťávy s obsahem resveratrolu se provádí tak, že 50 mg resveratrolu v práškové formě se nasype do 96 % etanolu a tento roztok se vmíchá do hroznové šťávy v množství 0,4 % obj. Hroznová šťáva se stabilizuje zamražením na - 18° C.

PATENTOVÉ NÁROKY

1. Způsob výroby hroznové šťávy obohacené resveratrolem, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že resveratrol se rozpustí v etanolu, vzniklý roztok se vmíchá do předem upravené hroznové šťávy v maximálním množství 0,5 % obj..
2. Způsob podle nároku 1, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že takto upravená hroznová šťáva se mikrobiálně stabilizuje zvýšením teploty, nebo vysokotlakou pasterací nebo vysokonapětíovými pulsy, nebo chemickou konzervací, nebo zamražením