

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

19091

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2008 - 20443**

(22) Přihlášeno: **17.10.2008**

(47) Zapsáno: **10.11.2008**

(13) Druh dokumentu **U1**

(51) Int. Cl

A23L 1/025 (2006.01)

A23L 1/015 (2006.01)

A23L 1/068 (2006.01)

(73) Majitel:

Výzkumný ústav potravinářský Praha, v.v.i., Praha, CZ.

(72) Puvodce:

Strohalm Jan, Praha, CZ

Průchová Jiřina, Praha, CZ

Kmínková Milena Ing., Praha, CZ

Novotná Pavla Ing., Praha, CZ

Houška Milan Ing. CSc., Praha, CZ

(74) Zastupce:

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

(54) Název užitého vzoru:

Čerstvá mrkvová šťáva bez aktivního alergenu Dau c1

CZ 19091 U1

Čerstvá mrkvová šťáva bez aktivního alergenu Dau c1

Oblast techniky

Technické řešení se týká čerstvé mrkvové šťávy bez aktivního alergenu Dau c1, která nevyvolává u alergiků reagujících na příslušný alergen, žádnou reakci.

5 Dosavadní stav techniky

Dosud se čerstvá mrkvová šťáva bez alergenu Dau c1 nevyskytuje. To má za následek to, že alergici citliví na čerstvou mrkvovou šťávu nebo přímo na mrkev v čerstvém stavu, se těmto produktům vyhýbají. Šťávy, které se po výrobě složitou technologií dostanou na trh, jsou drahé a nejsou čerstvé. Mrkvová šťáva na rozdíl od jablečné, neobsahuje přírodní katalyzátory oxidačních procesů (polyfenoloxidázu) a nehnědne, její alergen Dau c1 je velmi stabilní. Tento alergen se odbourá pouze velmi nešetrným ohřevem (až k bodu varu), čímž se znehodnotí nutričně významné látky. Úkolem tohoto technického řešení je proto nalézt čerstvou mrkvovou šťávu, jejíž alergen Dau c1 již nevyvolává alergickou reakci.

Podstata technického řešení

15 Uvedené nedostatky odstraňuje čerstvá mrkvová šťáva bez aktivního alergenu Dau c1 podle tohoto technického řešení, jejíž podstata spočívá v tom, že obsahuje mrkvovou hmotu, do níž je přidána čerstvá jablečná šťáva s původním obsahem přírodních katalyzátorů oxidačních procesů.

Čerstvá mrkvová šťáva bez aktivního alergenu Dau c1, podle tohoto technického řešení s přidáním jablečné šťávy s původním obsahem přírodních katalyzátorů, jejíž podstata spočívá v tom, že částice jejich hmoty obsahují kyslík.

Čerstvá mrkvová šťáva bez aktivního alergenu Dau c1, podle tohoto technického řešení s přidáním jablečné šťávy má největší přínos v tom, že dochází současně k inaktivaci hlavních alergenů jablečné i mrkvové šťávy, a že ji mohou konsumovat i alergici, kteří jinak zůstávají o nutričně významné látky obsažené v mrkvi, ochuzeni.

25 Příklady provedení

Příklad 1

Čerstvá mrkvová šťáva bez aktivního alergenu Dau c1 je vylisovaná šťáva z mrkve. Hmoty mrkvové šťávy je obohacena čerstvou jablečnou šťávou s původním obsahem přírodních katalyzátorů oxidačních procesů, v poměru jeden díl mrkvové šťávy a dva díly jablečné šťávy a společně ve směsi jsou alergeny neutralizovány oxidací kyslíkem vyvolanou mícháním magnetickým míchadlem směsi v normálním vzdušném prostředí.

Příklad 2

Čerstvá mrkvová šťáva bez aktivního alergenu Dau c1 je vylisovaná šťáva z mrkve. Hmoty mrkvové šťávy je obohacena čerstvou jablečnou šťávou s původním obsahem přírodních katalyzátorů oxidačních procesů, v poměru jeden díl mrkvové šťávy a jeden díl jablečné šťávy a společně ve směsi jsou alergeny neutralizovány oxidací kyslíkem vyvolanou mícháním magnetickým míchadlem směsi v normálním vzdušném prostředí.

Příklad 3

Čerstvá mrkvová šťáva bez aktivního alergenu Dau c1 je vylisovaná šťáva z mrkve. Hmoty mrkvové šťávy je obohacena čerstvou jablečnou šťávou s původním obsahem přírodních katalyzátorů oxidačních procesů, v poměru 2 díly mrkvové šťávy a jeden díl jablečné šťávy a společně ve směsi jsou alergeny neutralizovány oxidací kyslíkem vyvolanou mícháním magnetickým míchadlem směsi v normálním vzdušném prostředí.

Příklad 4

- Čerstvá mrkvová šťáva bez aktivního alergenu Dau c1 je vylisovaná šťáva z mrkve. Hmotu mrkvové šťávy je obohacena čerstvou jablečnou šťávou s původním obsahem přírodních katalyzátorů oxidačních procesů, v poměru 2 díly mrkvové šťávy a jeden díl jablečné šťávy a společně ve směsi jsou alergeny neutralizovány oxidací kyslíkem vyvolanou probubláváním směsi vzduchem.

NÁROKY NA OCHRANU

1. Čerstvá mrkvová šťáva bez aktivního alergenu Dau c1, **vyznačující se tím**, že obsahuje mrkvovou hmotu, do níž je přidána čerstvá jablečná šťáva s původním obsahem přírodních katalyzátorů oxidačních procesů.
- 10 2. Čerstvá mrkvová šťáva bez aktivního alergenu Dau c1 podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že částice její hmoty obsahují kyslík.

Konec dokumentu
