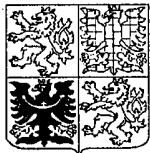


# UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

**10697**

(19)  
ČESKÁ  
REPUBLIKA



ÚŘAD  
PRŮMYSLOVÉHO  
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2000 - 11374**

(22) Přihlášeno: **15.11.2000**

(47) Zapsáno: **04.01.2001**

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.<sup>7</sup>:

**A 23 L 1/216**

**A 23 L 1/16**

(73) Majitel :

**HURT Roman, Kladno, CZ;**

(72) Původce :

**Hurt Roman, Kladno, CZ;**

(54) Název užitného vzoru:

**Výrobek z bramborového těsta**

**CZ 10697 U1**

## Výrobek z bramborového těsta

### Oblast techniky

Technické řešení se týká výrobku z bramborového těsta s delší dobou trvanlivosti a skladovatelnosti.

### 5 Dosavadní stav techniky

Dosavadní výrobky z bramborového těsta se vyrábějí ze syrových drcených brambor dohromady s hrubou moukou v poměru asi 1 : 1. Takto zpracované těsto je zpravidla doplněno přísadami upravujícími jeho vlastnosti, zejména pak vejci. Po doplnění několika dílů vody se zpracovávané těsto protlačuje lisovacím strojem na požadovaný tvar a následně se suší. Takto jsou získávány suché těstovinové výrobky, které se po vaření po dobu 10 až 20 minut podávají jako pokrm nebo jako příloha k jídlu. Tato bramborová těsta a polotovary z nich obsahující bramborové těsto jsou užívány ve velkém měřítku, zejména pak z důvodu jejich trvanlivosti, skladovatelnosti a snadné manipulace při jejich přepravě ke konečnému uživateli. Rovněž tím částečně odpadly problémy s vlastním skladováním brambor a odstraní se tím částečně nedostatky současného stavu techniky, které spočívají v přípravě polotovaru z bramborového těsta, které by po konečné úpravě z velké části nahradil brambory.

### Podstata technického řešení

Nevýhody dosavadního stavu techniky do značné míry odstraňuje výrobek z bramborového těsta, který sestává z 30,94 % hmotnostních hrubé mouky, 26,9 % hmotnostních polohrubé mouky, 18,8 % hmotnostních sušené bramborové moučky, 0,14 % hmotnostních kuchyňské soli a 0,02 % hmotnostních kurkumy a 23,2 % hmotnostních vody, přičemž bramborovou moučku lze nahradit až z 20 % hmotnostních bramborovým škrobem. Poměr sušené bramborové moučky a směsi polohrubé a hrubé mouky činí 1 : 3 a poměr polohrubé a hrubé mouky ve směsi je 1 : 1,2. Uvedený výrobek z bramborového těsta neobsahuje vejce a je tímto mnohem trvanlivější. Sušenou bramborovou moučku lze nahradit nejvíce z 20 % bramborovým škrobem. Sušená bramborová moučka je v poměru 1 : 3 smíchána se směsí hrubé a polohrubé mouky v poměru 1,2 : 1, přidává se voda a známým způsobem se vytváří řidší těsto, které se vytlačováním v lisovacím stroji skrze tvarovací hlavu homogenizuje a prolisuje se do požadovaného tvaru a tloušťky, následně se nařeže, dále suší a balí do sáčků.

### 30 Příklady provedení

Výrobek z bramborového těsta, který sestává z 30,94 % hmotnostních hrubé mouky, 26,9 % hmotnostních polohrubé mouky, 18,8 % hmotnostních sušené bramborové moučky, 0,14 % hmotnostních kuchyňské soli a 0,02 % hmotnostních kurkumy a 23,2 % hmotnostních vody. Uvedené složení jednotlivých komponent vytváří jemnější a zpracovatelnější konzistenci bramborového těsta. Vzniklé bramborové těsto se známým způsobem zpracovává homogenizací na lisovacím zařízení, následně se řeže, suší a balí k distribuci.

## NÁROKY NA OCHRANU

- 5 1. Výrobek z bramborového těsta, **vyznačující se tím**, že sestává z 30,94 % hmotnostních hrubé mouky, 26,90 % hmotnostních polohrubé mouky, 18,80 % hmotnostních sušené bramborové moučky, 0,14 % hmotnostních kuchyňské soli a 0,02 % hmotnostních kurkumy a 23,20 % hmotnostních vody.
2. Výrobek z bramborového těsta podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že poměr sušené bramborové moučky a směsi polohrubé a hrubé mouky činí 1 : 3.
- 10 3. Výrobek z bramborového těsta podle nároků 1 a 2, **vyznačující se tím**, že poměr polohrubé a hrubé mouky ve směsi je 1 : 1,2.
4. Výrobek z bramborového těsta podle nároků 1 až 3, **vyznačující se tím**, že bramborovou moučku lze nahradit z 20 % hmotnostních bramborovým škrobem.

15

---

Konec dokumentu

---