

# UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

## 28 811

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

*A23L 1/10* (2006.01)  
*A23C 19/00* (2006.01)  
*A23C 9/00* (2006.01)

(19)  
ČESKÁ  
REPUBLIKA



ÚŘAD  
PRŮMYSLOVÉHO  
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2014-29608**  
(22) Přihlášeno: **29.05.2014**  
(47) Zapsáno: **16.11.2015**

(73) Majitel:  
Mgr. Jiří Vytopil, Mohelnice, CZ

(72) Původce:  
Mgr. Jiří Vytopil, Mohelnice, CZ

(54) Název užitého vzoru:  
**Cereální tyčinka s tvarohem a mlékem**

**CZ 28811 U1**

## Cereální tyčinka s tvarohem a mlékem

### Oblast techniky

Řešení se týká cereální tyčinky s tvarohem a mlékem, k jejíž výrobě jsou použity cereálie, tvaroh a mléko.

#### 5 Dosavadní stav techniky

Dosud nejsou známy cereální tyčinky s tvarohem a mlékem, které při výrobě používají cereálie, tvaroh a mléko.

### Podstata technického řešení

10 Podstata spočívá v tom, že cereální tyčinka s tvarohem a mlékem je tvořena pevnými složkami různých cereálií, tvarohu, mléka a jinými pevnými složkami, které jsou spojeny pojivovou složkou, skládající se ze sirupového podílu s přidavkem dalších tekutých, sypkých a jiných ochucovacích přísad. Cereální tyčinka s tvarohem a mlékem může obsahovat od 0,001 % do 95 % objemového množství tvarohu a od 0,001 % do 95 % objemového množství mléka upraveného různou technologií. Na takto vyrobenou tyčinku může být aplikována poleva různé příchutě.

15 Podstatnou výhodou tohoto řešení je rozšíření cereálních výrobků o nový výrobek, to je cereální tyčinku s tvarohem a mlékem.

### Objasnění výkresu

Řešení je blíže objasněno pomocí výkresu, na kterém je uvedena cereální tyčinka s tvarohem a mlékem v bočním pohledu obr. č. 1 se složkami 1, 2, 3 (postihující nárok 1, 2, 3).

#### 20 Příklad uskutečnění technického řešení

Cereální tyčinka s tvarohem 1 a mlékem 2 a dalšími pevnými složkami je spojena v tyčinku pojivovou složkou 3, na kterou může být aplikována poleva. Tyčinka může obsahovat od 0,001 % do 95 % objemového množství tvarohu a od 0,001 % do 95 % objemového množství mléka, které je zpracováno a upraveno různou technologií.

#### 25 Průmyslová využitelnost

Cereální tyčinka s tvarohem a mlékem je vhodná jako tyčinka poskytující novou příjemnou chuť.

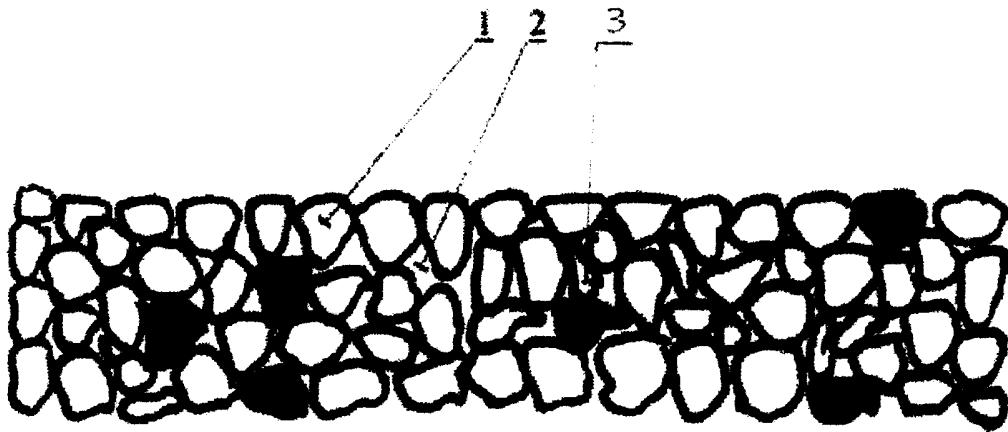
## N Á R O K Y   N A   O C H R A N U

1. Cereální tyčinka s tvarohem a mlékem, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že je tvořena cereáliemi, tvarohem (1) a mlékem (2), a že pevné částice jsou spojeny pojivovou složkou (3).
- 30 2. Cereální tyčinka s tvarohem a mlékem podle nároku 1, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že pojivová složka (3) se skládá ze sirupového podílu a ochucovacích přísad.
3. Cereální tyčinka s tvarohem a mlékem podle nároku 1, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že obsahuje od 0,001 % do 95 % objemového množství tvarohu (1) a od 0,001 % do 95 % objemového množství mléka (2).

35

1 výkres

obr. č. 1



Konec dokumentu