

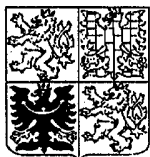
UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

8161

(19)

ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLového
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **8617-98**

(22) Přihlášeno: **27. 10. 98**

(47) Zapsáno: **08. 01. 99**

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.⁶:

A 23 L 1/0562

A 23 L 1/39

A 23 L 1/40

(73) Majitel:

C P N SPOL. S. R. O. HRADEC KRÁLOVÉ
VÝROBNÍ ZÁVOD, Ústí nad Orlicí, CZ;

(72) Původce:

Chudý Martin Ing., Ústí nad Orlicí, CZ;

(74) Zástupce:

Majetič Josef, Na výsluní 845, Lanškroun,
56301;

(54) Název užitého vzoru:

**Dietetický přípravek obsahující hydroly-
zovanou želatinu podílející se na výstav-
bě pojivových tkání**

CZ 8161 U1

Dietetický přípravek obsahující hydrolyzovanou želatinu podílející se na výstavbě pojivových tkání

Oblast techniky

5 Technické řešení se týká dietetického přípravku obsahujícího hydrolyzovanou želatinu podílející se na výstavbě pojivových tkání, zejména pro prevenci artrosy a odstraňování subjektivních potíží spojených se vznikem lehčích forem této nemoci, ve formě instantní polévky.

Dosavadní stav techniky

10 V současné době je vyráběna celá řada dietních přípravků určených pro spotřebitele postižené lehčími formami artrosy, které jsou založeny na želatině, tedy průmyslově upraveném kolagenu, nebo na hydrolyzátech želatiny, připravené chemickým nebo enzymatickým působením na želatinu.

15 Přesto, že byla provedena celá řada studií prokazujících subjektivně kladné působení preparátů, mechanismus jejich působení není zatím přesně znám. Jedna z hypotéz například předpokládá průnik frakcí molekul hydrolyzátu, tedy částí molekul původního kolagenu, do krevního oběhu. Má se dále za to, že makromolekulární štěpy si zachovávají biologickou aktivitu, která spočívá v urychlení metabolismu organismu spojeného s regenerací vazivových tkání a tedy jejich rychlejší regeneraci.

20 V současnosti vyráběné produkty jsou dodávány ve formě tablet, kapslí nebo instantních nápojů. Nevýhodou tablet a kapslí je potřeba požití jejich většího počtu, aby bylo dosaženo potřebné dávky želatiny. Nevýhodou instantních nápojů je možnost vzniku averze u pacienta proti stále stejným příchutím nápoje.

Podstata technického řešení

25 Uvedené nedostatky do značné míry odstraňuje dietetický přípravek ve formě instantní polévky obsahující hydrolyzovanou želatinu, která se podílí na výstavbě pojivových tkání, zejména pro prevenci artrosy a odstraňování subjektivních potíží spojených se vznikem lehčích forem této nemoci, podle tohoto technického řešení, jehož podstata spočívá v tom, že obsahuje 5 až 99,9 % hmotn. hydrolyzované želatiny. Dietetický přípravek ve formě instantní polévky je doplněn o vitamíny a stopové prvky.

Příklady provedení technického řešení

30 Příklad 1

90 g hydrolyzované želatiny bylo smícháno s 5 g příchutí „hovězí vývar“, 2 g glutamátu sodného, 2 g chloridu sodného a 1 g směsi sušené zeleniny. Produkt byl používán jako nutraceutikum.

Příklad 2

35 80 g hydrolyzované želatiny bylo smícháno s 5 g příchutí „kuřecí vývar“, 2 g glutamátu sodného, 2 g chloridu sodného, 1 g směsi sušené zeleniny, 1 g vitamínového premixu a 9 g maltodextrinu. Produkt byl používán jako nutraceutikum.

Příklad 3

40 85 g hydrolyzované želatiny bylo smícháno s 5 g příchutí „hovězí vývar“, 2 g glutamátu sodného, 2 g chloridu sodného, 1 g směsi sušené zeleniny, 1 g vitamínového premixu a 4 g sušených žampionů. Produkt byl používán jako nutraceutikum.

NÁROKY NA OCHRANU

1. Dietetický přípravek ve formě instantní polévky obsahující hydrolyzovanou želatinu, která se podílí na výstavbě pojivových tkání, zejména pro prevenci artrosy a odstraňování subjektivních potíží spojených se vznikem lehčích forem této nemoci, **vyznačující se**
5 **tím**, že obsahuje 5 až 99,9 % hmotn. hydrolyzované želatiny.
2. Dietetický přípravek ve formě instantní polévky podle nároku 1, **vyznačující se**
tím, že je doplněn o vitamíny a stopové prvky.

10

Konec dokumentu
