UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:
31 473
(13) Druh dokumentu: **U1**
(51) Int. Cl.:

A23G 9/32	(2006.01)
A23G 9/42	(2006.01)
A23L 27/18	(2016.01)

(19) ČESKÁ REPUBLIKA

ÚŘAD PRŮMYSLOVÉHO VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2017-34515**
(22) Přihlášeno: **22.12.2017**
(47) Zapsáno: **13.02.2018**

(73) Majitel:
Ivana Jablonovská, Stráž pod Ralskem, CZ

(72) Původce:
Ivana Jablonovská, Stráž pod Ralskem, CZ

(74) Zástupce:
Macek and Partners, Mgr. Jiří Macek, Sázavská 751/16, 120 00 Praha 2, Vinohrady

(54) Název užitného vzoru:
Zmrzlina s kremžskou hořčicí

CZ 31473 U1

Úřad průmyslového vlastnictví v zápisném řízení nezjišťuje, zda předmět užitného vzoru splňuje podmínky způsobilosti k ochraně podle § 1 zák. č. 478/1992 Sb.

Zmrzlina s kremžskou hořčicí

Oblast techniky

Technické řešení se týká složení zmrzliny s přídavkem kremžské hořčice, kdy tato zmrzlina je vhodná jako zmrzlina do kornoutu, vaničky nebo jako kopečková zmrzlina.

Dosavadní stav techniky

Z dosavadního stavu techniky jsou známé vyráběné a mražené zmrzliny obsahující olomoucké tvarůžky, podle dokumentu CZ 30026, dále z dokumentu CZ 26210 je známá zmrzlina s přídavkem řepkového oleje.

Doposud není známé řešení mražených smetanových krémů, které by obsahovalo kremžskou hořčici.

Mezi další známá řešení patří zmrzliny obsahující mražený tvarohový krém, kde však není spojitost mezi použitými surovinami, kterými je hořčice, konkrétně kremžská hořčice.

Kremžská hořčice je přípravek, který se používá k dochucování jídel, známá je v podobě husté žluté nebo žlutohnědé pasty vyrobené z mletých hořčičných semínek smíchaných s vodou, octem, solí, cukrem, mletým kořením, olejem nebo jinou kapalinou. Kremžská hořčice může být rovněž dobarvená kurkumou a vyznačuje se ostrou, mírně až silně pálivou chutí. Ve většině případů je konzervována kyselinou benzoovou. Kremžská hořčice se vyrábí ze směsi semen bílé a černé/hnědé hořčice a obsahuje viditelné hrubě mleté černé slupky.

Podstata technického řešení

Podstata technického řešení spočívá v tom, že zmrzlina obsahuje 4,2 až 7 % hmotnostních kremžské hořčice, 8,5 až 11,5 % hmotnostních sušeného plnotučného mléka, 9 až 12,5 % hmotnostních sacharózy, 9 až 14 % hmotnostních základní báze pro výrobu řemeslné zmrzliny a zbytek do 100 % hmotnostních vody.

Příklady uskutečnění technického řešení

Zmrzlina obsahuje 7 % hmotnostních kremžské hořčice (voda, hořčičné semínko, cukr, ocet, jedlá sůl, koření), 11,5 % hmotnostních sušeného plnotučného mléka, 9 % hmotnostních sacharózy, 14 % hmotnostních základní báze pro výrobu řemeslné zmrzliny a zbytek do 100 % hmotnostních vody.

NÁROKY NA OCHRANU

1. Zmrzlina s kremžskou hořčicí, **vyznačující se tím**, že obsahuje 4,2 až 7 % hmotnostních kremžské hořčice, 8,5 až 11,5 % hmotnostních sušeného plnotučného mléka, 9 až 12,5 % hmotnostních sacharózy, 9 až 14 % hmotnostních základní báze pro výrobu řemeslné zmrzliny a zbytek do 100 % hmotnostních vody.

Konec dokumentu