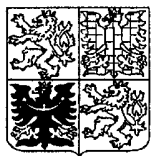


UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

9525

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **1999 - 10033**

(22) Přihlášeno: **03.11.1999**

(47) Zapsáno: **07.01.2000**

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.⁷:

A 23 L 2/39

A 23 L 1/19

A 23 L 1/29

A 23 C 11/00

(73) Majitel :

ŠULC Jaroslav, Turnov, CZ;

(72) Původce :

Šulc Jaroslav, Turnov, CZ;

(74) Zástupce:

Müller Václav, Filipova 2016, Praha 4, 148 00;

(54) Název užitého vzoru:

Sojový dehydrovaný nápoj

CZ 9525 U1

Sójový dehydrovaný nápojOblast techniky

Technické řešení se týká sójového dehydrovaného nápoje s přidavkem inulinu, mléčného charakteru, sloužícího k přípravě výrobků nahrazujících nápoje připravované z kravského mléka.

5 Dosavadní stav techniky

Kromě nápojů připravovaných z mlék živočišného původu, například z kravského mléka, jsou známy i různé rostlinné nápoje mléčného charakteru, například sójové, které jsou doplňkem mléčné výživy. Ve snaze rozšířit sortiment výrobků nahrazujících ve výživě živočišné tuky rostlinnými je pak vyvíjena řada nápojů s obsahem různých doplňkových látek, jako např. vlákniny. Jedním s těchto nápojů je ovesný dehydrovaný nápoj s vlákninou. Jeho nevýhodou je to, že nemůže být podáván alergikům na produkty z ovsa.

Další nevýhoda těchto nápojů je dále spatřována v tom, že nepodporují tvorbu vlastních bifidobakterií za současného snižování množství nežádoucích bakterií ve střevech. Zpravidla rovněž nesnižují glykemický faktor potravy.

15 Podstata technického řešení

Uvedené nedostatky do značné míry odstraňuje sójový dehydrovaný nápoj, podle tohoto technického řešení, jehož podstata spočívá v tom, že obsahuje alespoň 0,5 až 35 hmotnostních % inulinu, 11 až 58 hmotnostních % sójového oleje a 18 až 69 hmotnostních % sacharidů.

Hlavní výhoda sójového dehydrovaného nápoje s inulinem, podle tohoto řešení, je spatřována v tom, že je vhodný pro přípravu nápojů pro alergiky na nápoje připravované z kravského mléka, rýže či ovsa, je vhodný pro osoby trpící celiakálií, neobsahuje cholesterol, čímž je vhodný i pro osoby s vyšší hladinou cholesterolu v krvi. Sójový dehydrovaný nápoj s inulinem snižuje glykemický faktor potravy a proto je vhodný pro diabetiky, podporuje tvorbu vlastních bifidobakterií a současně snižuje množství nežádoucích bakterií ve střevech.

Pro správné složení je výhodné, že obsahuje až do 20 hmotnostních % doplňkových látek vybraných ze skupiny vitaminů, minerálů, zahušťovadel, sladidel a ochucovadel a že doplňkové látky jsou tvořeny 0,001 až 0,005 hmotnostními % vitaminového premixu a/nebo 0,01 až 15 hmotnostními % vápníku a/nebo 0,01 až 20 hmotnostními % maltitolu.

Příklady provedení30 **Příklad 1**

- inulin	34	hmotn. %
- sójový olej	42	hmotn. %
- sacharidy ve formě kukuřičného sirupu	21	hmotn. %
- maltitol	3	hmotn. %.

35 **Příklad 2**

- inulin	30	hmotn. %
- sójový olej	45	hmotn. %
- sacharidy ve formě fruktózy	19	hmotn. %
- vápník ve formě uhličitanu vápenatého CaCO_3	6	hmotn. %.

Příklad 3

	- inulin	26	hmotn. %
	- sójový olej	48	hmotn. %
	- sacharidy ve formě dextrózy	25,998	hmotn. %
5	- vitaminový premix	0,002	hmotn. %.

V uvedených příkladech je nápoj vhodný k přímé konzumaci, ale například i jako přídavek do kávy a čaje, do polévek a omáček a všude tam, kde se používá např. kravské mléko.

Při výrobě dehydrovaného sojového nápoje se do homogenizátoru nasypou jednotlivé položky v dehydrované formě v poměru dle příslušné receptury. Po homogenizaci se směs balí zpravidla do malospotřebitelských balení.

Průmyslová využitelnost

Sójový dehydrovaný nápoj s inulinem je vhodný k použití jako doplněk výživy nejen pro zdravé jedince, ale i alergiky na kravské mléko nebo nápoje z ovsa či rýže, pro rekonvalescenty, diabetiky, osoby s vysokou hladinou cholesterolu v krvi, ale i pro jedince s potřebou úpravy či obnovení střevní mikroflóry, např. po léčbě antibiotiky.

N Á R O K Y N A O C H R A N U

1. Sójový dehydrovaný nápoj, **vyznačující se tím**, že obsahuje alespoň 0,5 až 35 hmotnostních % inulinu, 11 až 58 hmotnostních % sójového oleje a 18 až 69 hmotnostních % sacharidů.
- 20 2. Sójový dehydrovaný nápoj podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že obsahuje až do 20 hmotnostních % doplňkových látek vybraných ze skupiny vitaminů, minerálů, zahušťovadel, sladidel a ochucovadel.
- 25 3. Sójový dehydrovaný nápoj podle nároku 2, **vyznačující se tím**, že doplňkové látky jsou tvořeny 0,001 až 0,005 hmotnostními % vitaminového premixu a/nebo 0,01 až 15 hmotnostními % vápníku a/nebo 0,01 až 20 hmotnostními % maltitolu.

30

Konec dokumentu
