



(19) REPUBLIKA HRVATSKA
DRŽAVNI ZAVOD ZA
INTELEKTUALNO VLASNIŠTVO

(10) Identifikator
dokumenta:

HR P20171935 A2



HR P20171935 A2

(12) PRIJAVA PATENTA

(51) MKP:

A21D 13/06 (2017.01)

A21D 2/36 (2006.01)

A23L 19/10 (2016.01)

(21) Broj prijave:

P20171935A

(22) Datum podnošenja prijave patenta:

13.12.2017.

(43) Datum objave prijave patenta:

28.06.2019.

(71)(72) Podnositelj prijave i izumitelj: **Ivan Kovačić, Kralja Tomislava 121, 40319 Belica, HR**

(74) Zastupnik:

PATENT PROJEKT d.o.o., Čakovec, HR

(54) Naziv izuma:

TJESTENINA OD BATATA I POSTUPAK PROIZVODNJE TAKVE TJESTENINE

(57) Sažetak: Batat vanjskom oblikom nalikuje običnom krumpiru, ali ne pripada istoj botaničkoj obitelji. Oblikom korijen batata može biti vretenasto izdužen do okrugao. Brojne sorte batata mogu imati različito obojene pokožice - glatke kore koja može biti žute, narančaste, crvene, ljubičaste, bež i smeđe boje. Meso batata je širokog raspona boja - od bijele, žute i bež, preko narančaste i crvene, sve do ružičaste i ljubičaste. Batat sadrži oko 76% vode, 20,7% ugljikohidrata, 2% bjelancevina i 1,3% pepela. Tjestenina od batata se izrađuje na način da se na 100 dijelova brašna dodaje 50 dijelova batata. Mlinici od batata koji se proizvode od takvog tijesta se proizvode na način da se to tijesto prvo mijesi u motornoj miješalici, te nakon što bude dovoljno elastično treba odstajati barem sat vremena, te se nakon toga ponovno dalje mijesi i nakon toga se razvlači u mlince željene debljine.

HR P20171935 A2

OPIS IZUMA**PODRUČJE TEHNIKE NA KOJE SE IZUM ODNOSI**

- 5 Ovaj izum se odnosi na područje proizvoda od tijesta i postupak proizvodnje takvih proizvoda konkretno na tjestenine od batata.

TEHNIČKI PROBLEM

- 10 Poznato je da se batat koristi u ljudskoj prehrani i da predstavlja iznimno vrijednu namirnicu. Zbog svojih nutritivnih vrijednosti, batat može ispuniti veliki dio svakodnevnih čovjekovih prehrambenih potreba. Nutritivno se batat sastoji od mnoštva ugljikohidrata, vitamina i minerala s time da iznimno velika količina vitamina A batat svrstava u namirnice koje se ne bi smjele izbjegavati. Batat je nadalje dobar izvor vlakana, biotina, kalija, fosfora te vitamina B skupine, C
- 15 vitamina, beta-karotena te metala mangana i bakra. Sadržava i fitosterole, karotene i karotenoide, folnu kiselinu, vitamine D i E te magnezij i željezo. Batat se preporučuje sportašima i dijabetičarima te svima koji zbog zdravstvenih razloga moraju paziti na prehranu. Batat se obično jede kuhan ili pečen. Međutim, svim osobama ne odgovara okus batata te ga je potrebno prikriti nekim drugim sastojkom. Izumitelj je ovim izumom riješio problem pripreme batata kao namirnice za ljudsku ishranu i konzumiranja batata tako da se isti uz dodatne transformira u drugu vrstu namirnice. Isto tako je riješio problem izrade mlinci od batata i općenito tjestenine od batata.

STANJE TEHNIKE

- Na tržištu ne postoji tjestenina od batata niti mlinci od batata. Na tržištu se pojavljuje obična tjestenina izrađena najviše od brašna i vode, eventualno uz dodatak jaja. Takva tjestenina može biti u različitim oblicima koji se nakon formiranja
- 25 tijesta suše u sušarama i pohranjuju u odgovarajuću ambalažu.

KRATKI SADRŽAJ BITI IZUMA

- Batat vanjskom oblikom nalikuje običnom krumpiru, ali ne pripada istoj botaničkoj obitelji. Oblikom korijen batata može biti vretenasto izdužen do okrugao. Brojne sorte batata mogu imati različito obojene pokožice – glatke kore koja može biti žute, narančaste, crvene, ljubičaste, bež i smeđe boje. Meso batata je širokog raspona boja – od bijele, žute i bež, preko narančaste i crvene, sve do ružičaste i ljubičaste.

Batat sadrži mnogo škroba i vrlo malo masti te je visokokvalitetna energetska namirnica.

- 35 Batat sadrži oko 76% vode, 20,7% ugljikohidrata, 2% bjelanjčevina i 1,3% pepela. Termički obrađen batat sadrži ukupno 20,7 g ugljikohidrata na 100 g namirnice. Vitamin A se u batatu nalazi prvenstveno u obliku beta karotena, narančastog biljnog pigmenta. Najzastupljeniji mineral u batatu je kalij, a od ostalih minerala vrijedno je spomenuti mangan, magnezij, bakar i fosfor. Tjestenina od batata se proizvodi na način da se radi mješavina u kojoj na sto masenih dijelova brašna dolazi između 30 i 60 masenih dijelova batata. Najbolji rezultati se postižu ukoliko se uzme 0,5 kg batata na 1 kg brašna. Obično se koristi bijelo pšenično brašno tip 550, međutim brašno može biti ili integralno pšenično brašno ili raženo ili zobeno ili ječmeno ili proseno ili pirovo ili heljdino ili rižino brašno ili kombinacija bilo kojih od dvaju ili više tih navedenih vrsta brašna. Batat može biti bilo narančaste sorte ili žute sorte ili bijele sorte ili ljubičaste sorte ili kombinacija bio kojih dviju ili više od navedenih sorti. Takovom tijestu se mogu dodavati prirodne boje radi izrade
- 45 tjestenine u različitim bojama.

Moguće je dodati u mješavinu i brašno od bučinih koštica u omjeru od 20 % na 1 kg brašna.

- Postupak proizvodnje tijesta se provodi na način da se batat prethodno oguli, nareže na manje dijelove i kuha u vodi, potom se nakon kuhanja odvaja od vode i batat se pasira, potom se tako pasiranom batatu dodaje fino mljeveno brašno dobiveno od suhog batata, te se sve zajedno pomiješa sa brašnom uz dodatak vode po potrebi. Dobivena smjesa batata i brašna se obično zamijesi u stroju za tjesteninu pri čemu proces miješenja tijesta traje tako dugo dok isto ne postane elastično, potom se pusti da tijesto malo odleži. Tako dobiveno tijesto se formira u komadiće tjestenine željenog oblika te se ta tjestenina slaže na sita i suši u sušari oko 24 sata.

Postupak proizvodnje mlinci iz tijesta je nešto drugačiji jer se to tijesto mijesi u motornoj miješalici, te nakon što bude dovoljno elastično treba odstajati barem sat vremena, te se nakon toga ponovno dalje mijesi i nakon toga se razvlači u mlince željene debljine. Tijesto za mlince se može mijesiti i ručno.

DETALJAN OPIS NAJMANJE JEDNOG OD NAČINA OSTVARIVANJA IZUMA

Tjestenina od batata se radi tako da se uzme 1 kg bijelog pšeničnog brašna tip 550, 25 dag kuhanog i pasiranog batata, te 25 dag sušenog i mljevenog batata, te se uz dodatak vode takva smjesa mijesi rukama dok se ne dobije žitka elastična homogena masa. Nakon toga tijesto treba malo odležati. Pošto je tijesto odležalo, isto se formira u komadiće tjestenine željenog oblika te se ta tjestenina slaže na sita i suši u sušari oko 24 sata.

U slučaju da se rade mlinci, mješavina brašna i batata se mijesi u motornoj miješalici, te nakon što bude tijesto dovoljno elastično, pusti se da odstoji barem sat vremena, te se nakon toga ponovno dalje mijesi i nakon toga se razvlači u mlince željene debljine. Tijesto za mlince se može u nekom drugom postupku mijesiti i ručno.

U jednoj drugoj izvedbi ovoj tjestenini od batata se mogu dodati i jaja. Osim jaja u nekim drugim izvedbama ovoj tjestenini od batata se može radi dobivanja drugačije boje tjestenine istoj dodati šafran ili koncentrat rajčice ili sok od cikle ili sitno sjeckano začinsko bilje ili pasirani špinat.

PATENTNI ZAHTJEVI

1. Tjestenina od batata, naznačena time da je udio batata na sto udjela brašna dolazi između 30 i 60 udjela batata.
2. Tjestenina od batata prema 1. patentnom zahtjevu, naznačena time da na sto udjela brašna dolazi 50 udjela batata.
3. Tjestenina od batata prema bilo kojem prethodnom patentnom zahtjevu, naznačena time da je brašno bijelo pšenično tip 550.
4. Tjestenina od batata prema 3. patentnom zahtjevu, naznačena time da se na 1 kg bijelog pšeničnog brašna dodaje 20% brašna od bučinih koštica.
5. Tjestenina od batata prema 1. ili 2. patentnom zahtjevu, naznačena time da je brašno integralno pšenični ili raženo ili zobeno ili ječmeno ili proseno ili pirovo ili heljdino ili rižino ili kombinacija bilo kojih od dvaju ili više tih navedenih vrsta brašna.
6. Tjestenina od batata prema bilo kojem prethodnom patentnom zahtjevu, naznačena time da je batat ili narančaste sorte ili žute sorte ili bijele sorte ili ljubičaste sorte ili kombinacija bio kojih dviju ili više od navedenih sorti.
7. Tjestenina od batata prema bilo kojem prethodnom patentnom zahtjevu, naznačena time da joj se dodaju ili šafran ili koncentrat rajčice ili sok od cikle ili sitno sjeckano začinsko bilje ili pasirani špinat ili kombinacija bilo kojih dvaju ili više od navedenih dodataka.
8. Postupak proizvodnje tijesta od batata prema bilo kojem prethodnom patentnom zahtjevu, naznačen time da se batat prethodno oguli, nareže na manje dijelove i kuha u vodi, potom se nakon kuhanja odvaja od vode i batat se pasira, potom se tako pasiranom batatu dodaje fino mljeveno brašno dobiveno od suhog batata, te se sve zajedno pomiješa sa brašnom uz dodatak vode po potrebi.
9. Postupak proizvodnje tijesta od batata prema 8. patentnom zahtjevu, naznačen time da se dobivena smjesa batata i brašna zamijesi u stroju za tjesteninu pri čemu proces miješenja tijesta traje tako dugo dok isto ne postane elastično, potom se pusti da tijesto malo odleži.
10. Postupak proizvodnje tjestenine od batata prema 8. ili 9. patentnom zahtjevu, naznačen time da se tako dobiveno tijesto formira u komadiće tjestenine željenog oblika te se ta tjestenina slaže na sita i suši u sušari oko 24 sata.
11. Postupak proizvodnje mlinci iz tijesta dobivenog prema 8. patentnom zahtjevu, naznačen time da se tijesto mijesi u motornoj miješalici, te nakon što bude dovoljno elastično treba odstajati barem sat vremena, te se nakon toga ponovno dalje mijesi i nakon toga se razvlači u mlince željene debljine.
12. Postupak proizvodnje mlinci iz tijesta dobivenog prema 8. patentnom zahtjevu, naznačen time da se tijesto mijesi ručno, te nakon što bude dovoljno elastično treba odstajati barem sat vremena, te se nakon toga ponovno dalje mijesi ručno i nakon toga se razvlači u mlince željene debljine.