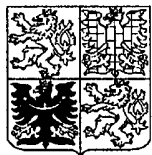


UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

9526

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **1999 - 10034**

(22) Přihlášeno: **03.11.1999**

(47) Zapsáno: **07.01.2000**

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. C1.⁷:

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:

Pohankový dehydrovaný nápoj

CZ 9526 U1

Pohankový dehydrovaný nápojOblast techniky

Technické řešení se týká pohankového dehydrovaného nápoje 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 sojové, rýžové nebo ovesné, které jsou doplňkem mléčné výživy.

- 10 Hlavní nevýhoda stávajících nápojů je spatřována v tom, že žádný z těchto nápojů nepomáhá snižovat krevní tlak, nezvyšuje pružnost cévního systému a nepřispívá k normalizaci funkce střev jako nápoj pohankový.

Podstata technického řešení

- 15 Uvedené nedostatky do značné míry odstraňuje pohankový dehydrovaný nápoj, podle tohoto technického řešení, jehož podstata spočívá v tom, že obsahuje alespoň 0,5 až 40 hmotnostních % tepelně zpracované pohankové hmoty, 13 až 61 hmotnostních % rostlinného oleje a 18 až 65 hmotnostních % sacharidů.

- 20 Hlavní výhoda pohankového dehydrovaného nápoje podle tohoto řešení je spatřována v tom, že pohankový dehydrovaný nápoj uvedeného složení 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.

Další výhoda pohankového dehydrovaného nápoje, podle tohoto řešení, je spatřována v tom, že pohankový dehydrovaný nápoj pomáhá snižovat krevní tlak, přispívá k normalizaci funkce střev a svým obsahem zvyšuje pružnost cévního systému.

- 25 Pro správné složení je výhodné, že pohankový dehydrovaný nápoj obsahuje až do 20 hmotnostních % doplňkových látek vybraných ze skupiny vitaminů, minerálů, zahušťovadel, sladidel a ochucovadel, 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, že tepelně zpracovaná pohanková hmota je tvořena pohankovou moukou a/nebo pohankovými otrubami a/nebo pohankovými vločkami.

30 Příklady provedení technického řešení**Příklad 1**

- | | | |
|---|----|-----------|
| - tepelně zpracovaná pohanková mouka | 39 | hmotn. % |
| - rostlinný olej (sojový) | 32 | hmotn. % |
| - sacharidy ve formě kukuřičného sirupu | 25 | hmotn. % |
| 35 - maltitol | 4 | hmotn. %. |

Příklad 2

- | | | |
|--|----|-----------|
| - tepelně zpracované pohankové vločky | 36 | hmotn. % |
| - rostlinný olej (kokosový) | 29 | hmotn. % |
| - sacharidy ve formě dextrózy | 29 | hmotn. % |
| 40 - vápník ve formě uhličitanu vápenatého CaCO_3 | 6 | hmotn. %. |

Příklad 3

	- tepelně zpracované pohankové otruby	30	hmotn. %
	- rostlinný olej (slunečnicový)	39	hmotn. %
	- sacharidy ve formě fruktózy	30,996	hmotn. %
5	- vitaminový premix	0,004	hmotn. %.

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

Při výrobě pohankového dehydrovaného 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

Pohankový dehydrovaný nápoj je vhodný k použití jako doplněk výživy nejen pro zdravé jedince, alergiky na kravské mléko nebo nápoje z ovesa či rýže, pro rekonvalescenty, diabetiky, osoby s vysokou hladinou cholesterolu v krvi, ale i pro jedince s vysokým krevním tlakem a pro osoby postižené zpomalením funkce střev a pod.

NÁROKY NA OCHRANU

1. Pohankový dehydrovaný nápoj, **vyznačující se tím**, že obsahuje alespoň 0,5 až 40 hmotnostních % tepelně zpracované pohankové hmoty, 13 až 61 hmotnostních % rostlinného oleje a 18 až 65 hmotnostních % sacharidů.
- 20 2. Pohankový 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.
3. Pohankový 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.
- 25 4. Pohankový dehydrovaný nápoj podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že tepelně zpracovaná pohanková hmota je tvořena pohankovou moukou a/nebo pohankovými otrubami a/nebo pohankovými vločkami.

30

Konec dokumentu

35