

PŘIHLÁŠKA VYNÁLEZU

zveřejněná podle § 31 zákona č. 527/1990 Sb.

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(22) Přihlášeno: **21.12.2000**
(32) Datum podání prioritní přihlášky: **23.12.1999**
(31) Číslo prioritní přihlášky: **1999/951**
(33) Země priority: **IN**
(40) Datum zveřejnění přihlášky vynálezu: **12.02.2003**
(Věstník č. 2/2003)
(86) PCT číslo: **PCT/IN00/00132**
(87) PCT číslo zveřejnění: **WO01/047369**

(21) Číslo dokumentu:

2002 - 2185

(13) Druh dokumentu: **A3**

(51) Int. Cl. ⁷:

A 23 G 9/00
A 23 G 9/02
A 23 G 9/04
A 23 C 21/00

(71) Přihlašovatel:

MEHTA Niranjana Chhotalal, Mumbai, IN;
PAGET Robert, Diendorf-am-komp, AT;

(72) Původce:

Mehta Niranjana Chhotalal, Mumbai, IN;
Paget Robert, Diendorf-am-komp, AT;

(74) Zástupce:

Čermák Karel Dr., Národní třída 32, Praha 1, 11000;

(54) Název přihlášky vynálezu:

Způsob výroby mraženého dezertu

(57) Anotace:

Způsob výroby mraženého dezertu z chlazené mléčné syrovátky, který je podobný sorbetu a který má organoleptické vlastnosti mraženého krému spočívá v tom, že do mléčné syrovátky, která obsahuje požadované množství tuku v rozmezí od nízké hodnoty tuku až do absence tuku, v závislosti na požadované kvalitě a kalorické hodnotě finálního produktu se přidávají vhodná sladidla a pojiva a směs se podrobí procesu současného míchání, provzdušňování a mražení za vzniku mraženého dezertu se zvětšeným objemem.

Způsob výroby mraženého dezertu

Oblast techniky

Vynález se týká způsobu výroby mraženého dezertu vyrobeného z mléčné syrovátky, který vykazuje organoleptické vlastnosti mraženého krému.

Dosavadní stav techniky

Vynález popisuje způsob výroby nízkokalorického mraženého dezertu s nízkým nebo žádným obsahem tuku. Mražené krémy jsou trvale oblíbenými dezerty. Spotřebitelé si zvykli na bohatost, krémovitost a specifickou chuť mražených krémů, nicméně v současné době, kdy se klade důraz na nízkotučnou stravu, dochází k tomu, že lidé, kteří zodpovědně dbají o své zdraví, omezují příjem tučných a smetanových mražených krémů a současně s tím se objevuje celosvětová snaha o navržení technik výroby nízkokalorických mražených dezertů. Jedním takovým nízkokalorickým dezertem je sorbet.

Normální sorbet se vyrábí z vody, ovocné dužiny a/nebo ochucovadla a vhodných emulgátorů a stabilizačních činidel. Sorbet je lehký, má čerstvou chuť a je nadýchaný, pokud se konzumuje hned, v čerstvém stavu. Vzhledem k tomu, že normální sorbet má tendenci rychle tát a při skladování v chladu má tendenci bortit svou strukturu a tvořit ledovou hmotu, je jeho skladování obtížné a jeho skladovatelnost je tímto velmi omezena.

Vynález poprvé popisuje mražený dezert vyrobený z mléčné syrovátky, kterou lze čířit nebo použít jako takovou, v závislosti na obsahu tuků a hebkosti požadovaných pro finální produkt. Mražený produkt, který má formu sorbetu, má mnohem příznivější nízkotučnou a nízkokalorickou hodnotu a lehkost, načechnost a čerstvou chuť sorbetu a současně svou krémovitostí, hebkostí, vzhledem a pocitem, který vyvolává v ústech, připomíná mražený smetanový krém.

Syrovátka je sérum, které zůstane po odstranění většiny kaseinu a tuku z mléka a které obsahuje laktózu, minerály, rozpuštěný tuk a proteiny, často označované jako syrovátkové proteiny. Syrovátka je rovněž významný vedlejší produkt při výrobě sýrů. Použití syrovátky při výrobě mražených krémů ve formě prášku obsahujícího různé koncentrace proteinů, tuku a laktózy je již určitou dobu známé, zejména jako levnější náhražka mléka nebo odtučněného sušeného mléka. Komerční náklady na výrobu práškové syrovátky jsou bohužel dost vysoké a neúměrně zvyšují konečnou cenu mraženého krému vyrobeného z práškové syrovátky.

Patent US 4 840 813 z roku 1989 popisuje způsob výroby nízkotučných mražených dezertů nebo mražených dezertů bez tuku z koncentrátů syrovátkových proteinů. Tento více-stupňový způsob je však příliš komplexní a pracný.

V patentu US 4 218 482 vynálezci popisují dezertní směs získanou přípravou roztoků dehydratovaných prášků obsahujících máselný tuk, odtučněné sušené mléko obsahující koncentrát syrovátkových proteinů, sladidlo na bázi fruktózy a stabilizátor.

Vynález jako první využívá vyčiřenou syrovátku. Vyčiřená syrovátka je sérum, které se získá po odstranění rozpuštěného tuku a proteinů a které si ponechá minerály, laktózu, veškeré vitamíny rozpustné ve vodě, anorganické sloučeniny dusíku, peptony a některé polypeptidy.

Sorbet, u jehož výroby byla namísto vody použita vyčiřená syrovátka, si tedy ponechává pozitivní vlastnosti sorbetu a eliminuje některé omezující vlastnosti normálního sorbetu. Fyzikálně chemické vlastnosti syrovátky, včetně jejích koloidních vlastností, podporují schopnost sorbetu uzavřít ve své struktuře vzduch a vytvořit napěněnou strukturu, což dodává sorbetu vyrobenému ze syrovátky hebkost, lehkost, nadýchanost a pocit v ústech připomínající mražený smetanový krém a současně redukuje možnost vzniku ledových krystalů bez nutnosti vysoké kalorické hodnoty a vysokého obsahu tuků. Jeho pomalé tání a příznivé chování při skladování umožňují prodloužit dobu skladování tohoto sorbetu připomínajícího produktu. Vynález rovněž popisuje jednoduchý a ekonomický způsob výroby v podstatě tuku prostého mraženého dezertu z mléčné syrovátky, výhodně čiřené mléčné syrovátky.

Podstata vynálezu

Hlavní aspekt vynálezu se týká způsobu výroby mraženého dezertu vyrobeného z mléčné syrovátky, který vykazuje organoleptické vlastnosti mraženého krému, jakými jsou například vzhled, hebkost, krémovitost, načechnost a pocit v ústech. V závislosti na požadované kvalitě mraženého dezertu, zejména pokud jde o lehkost, krémovitost a kalorickou hodnotu, lze obsah tuku přítomný v syrovátce

omezovat od nízké hodnoty tuku až v podstatě do úplné absence tuku. K syrovátce se přidá vhodné sladidlo a pojivo a získaná směs se podrobí procesu současného míchání, provzdušňování a mražení za vzniku mraženého dezertu s dvojnásobným objemem, vztaženo k původnímu objemu použité syrovátky, přičemž konzistence získaného mraženého dezertu je krémová, načechraná a lehká. Výhodně se syrovátka podrobí tepelnému ošetření kyselinou, které způsobí vysrážení tuků a proteinů a po odstranění sraženiny se získá vyčiřená syrovátka. Pro usnadnění srážení se pH hodnota nastaví přidáním kyseliny citrónové na 6,2 až 6,6.

Podle dalšího provedení vynálezu se mléčná syrovátka podrobí ultrafiltraci a zbytek proteinů a tuků se odstraní za vzniku vyčiřené syrovátky. Syrovátka se výhodně, bez ohledu na obsah tuku a proteinu v ní obsažených, před dalším zpracováním pasterizuje.

U ještě dalšího provedení vynálezu se před přidáním sladidla přidá laktóza a laktóza v syrovátce může být tedy převedena na glukózu a galaktózu, což může redukovat obsah externě přidaného sladidla. Podle dalšího provedení vynálezu se do syrovátkové směsi přidá emulgátor, a to buď samotný nebo společně s ovocnou dření a/nebo ochucovadly. U dalšího provedení podle vynálezu se do syrovátkové směsi rovněž přidá malé množství sraženiny. U tohoto provedení vynález popisuje mražený dezert obsahující v podstatě vyčiřenou syrovátku, která byla předem zpracována s cílem odstranit rozpuštěný tuk a protein a do které se následně přidalo požadované množství sladidla, pojiva, emulgátoru, ovocně dřeně a/nebo ochucovadel.

Vynález je možné lépe pochopit z následujícího popisu postupu. U tohoto výhodného provedení vynález popisuje způsob výroby mraženého dezertu z chlazené mléčné syrovátky, který má organoleptické vlastnosti, například hebkost, krémovitost, nadýchanost a pocit v ústech, shodné s těmito vlastnostmi mraženého krému. Surovátka je hlavním vedlejším produktem při výrobě sýrů, nicméně pro účely vynálezu je způsob výroby mléčné syrovátky irelevantní. Významný není ani zdroj mléčné syrovátky, tzn., že vynález neovlivňuje to, zda je syrovátka získána z ovčího, kozího, velbloudího, kravského nebo buvolího mléka. Obsah tuku v použité syrovátce by se měl pohybovat v rozmezí nízkých hodnot až úplné absence a volba konkrétní hodnoty závisí na požadované kvalitě finálního mraženého dezertu. Použitou syrovátkou tedy může být plná syrovátka (full whey, dále jen FW), odtučněná syrovátka (defatted whey, dále jen DFW) nebo vyčiřená syrovátka (clarified whey, dále jen CLW). Surovátka se ochladí na teplotu 3 °C. Potom se do mléčné syrovátky přidá sladidlo a pojivo. Pojivo pomáhá předcházet desintegraci hmoty mraženého dezertu. Vychlazená směs syrovátky, cukru a pojiva se podrobí procesu současného míchání, provzdušňování a mražení ve stroji na výrobu zmrzliny za vzniku mraženého dezertu se zvětšeným objemem, vztaženo k počátečnímu objemu použité směsi. Objem se zvýší o 30 % až 120 %, vztaženo k počátečnímu objemu použité syrovátky.

Příklady provedení vynálezu

Tabulka I uvádí zvětšení objemu, vzhled a krémovitost získanou, pokud se plná syrovátka (FW), odtučněná syrovátka (DFW) a vyčiřená syrovátka (CLW), společně se sladidlem a

pojivem, podrobí procesu současného míchání, provzdušňování a mražení.

Sorbet experimenty: výsledky pokusů

Stupnice hodnocení pro zvětšení objemu, vzhled a krémovitost je 1 až 3, přičemž nejlepší hodnocení představuje 1. V případě zvětšení objemu hodnoceného stupněm 1 se jedná o 30% až 35% zvětšení.

Tabulka I

Číslo	Základ+pojivo+cukr	Zvětšení objemu	Vzhled	Krémovitost
1	Voda	2	3, pevná, průsvitná	3, jako blok
2	Plná syrovátka	1	2, neprůhledná	1, těžká
3	Odtučněná syrovátka	1	1, neprůhledná	1, lehčí než (2)
4	Vyčiřená syrovátka	1	1, neprůhledná	1, krémovitá

U dalšího provedení vynálezu se na mléčnou syrovátku působí kyselinou za zvýšené teploty. Syrovátka se v nádobě s dvojitými stěnami za velmi mírného míchání nebo za absence míchání ohřívá na teplotu 90 °C až 95 °C, dokud se veškerý tuk a proteiny nevysráží.

Bezprostředně před vytvořením sraženiny zbytku se hodnota pH mléčné syrovátky, zahřáté na teplotu přibližně 90 °C, nastaví na 6,2 až 6,6, a to výhodně přidáním 6 ml 50% roztoku kyseliny citrónové na každých 10 litrů syrovátky, čímž se usnadní kompletní vysrážení proteinů a tuků z mléčné syrovátky.

Ke srážení tuků dochází přibližně při teplotě 70 °C až 80 °C a ke srážení proteinů dochází při teplotě 90 °C až 95 °C. Výsledný zbytek, který se běžně označuje jako „ricotta“ se odstraní na sítu, čímž se získá vyčiřená syrovátka.

Vyčiřená syrovátka se ochladí přibližně na 3 °C, načež se, jak již bylo uvedeno výše, přidá sladidlo a pojivo. Ze zdravotních důvodů se směs vyčiřené syrovátky, cukru a pojiva pasterizuje a ochladí na 3 °C, ještě před tím, než se podrobí současnému 4minutovému míchání, provzdušňování a mražení, které vede k získání krémové mražené hmoty se zvětšeným objemem. Obvykle se dosáhne 40% až 120% zvětšení objemu, vztaženo k počátečnímu objemu použité vyčiřené syrovátky.

U dalšího provedení vynálezu se mléčná syrovátka podrobí ultrafiltraci, při které se odstraní syrovátkový protein a tak se získá čirý filtrát vyčiřené syrovátky. U komerčně využitelného provedení vynálezu se do vychlazené vyčiřené syrovátky přidá vhodné sladidlo, jakým je například cukr, emulgátor, jakým je například produkt Softeen (06070, Mcc 3 (vodní emulgátor E471, Sorbit); Via Cerro, 13-47832, S. Andrea di S. Clemente, Italy) a pojivo, jakým je například produkt Neutro (Guarkernmehl E 412, Fa PRE GEL, S.P.A., Comparoni 64, Villa Gavassetto, 42029, Reggio Emilia, Italy), za vzniku dezertního premixu. Emulgátor zvyšuje kvalitu skladování a prodlužuje skladovatelnost. V závislosti na požadované příchuti se do dezertního premixu rovněž přidá vhodné ochucovadlo nebo ovocná dřevina. Přidání ovocné dřeviny, například broskvové, nebo ochucovadla, jakým je například káva nebo malaga, vedou k nadměrnému zvětšení objemu, konkrétně vyššímu než 100 %. Průměrné složení premixu je následující:

na každé 3 litry syrovátky (plné syrovátky, vyčiřené syrovátky nebo odtučněné syrovátky):

750 g cukru,

15 g emulgátoru a

10 g pojiva.

U ještě dalšího provedení vynálezu se do vyčiřené syrovátky může přidat laktóza, která se v syrovátce převede na glukózu a galaktózu. Toto přidání laktózy zredukuje potřebné množství sladidla, které je třeba přidat do premixu dezertu o 50 %. Výhodně se na každé 3 litry vyčiřené syrovátky přidá 1 g laktózy a syrovátka se nechá přibližně 6 h stát, čímž dojde k hydrolýze laktózy na glukózu a galaktózu.

U ještě dalšího provedení vynálezu se do premixu dezertu přidá malé množství „ricotta“.

Tabulka II uvádí popis kvality finálního produktu, pokud se do premixu (syrovátka+pojivo+sladidlo) přidá ovocná dřeň, a to bez přidání nebo s přidáním „ricotta“. Do premixu se nepřidá emulgátor.

Tabulka II

Premix (syrovátka, pojivo,sladidlo) +/- ovocná dřeň
+/- „ricotta“

Číslo	Složky/ /aditiva	Zvětšení objemu	Vzhled	Krémo- vitost	Skladovací vlastnosti	Pozorování
1	Voda, pojivo, cukr, dřeň mango, kyselina citróno- vá	1	2, těžší než č. 14	2, méně krémovitý než č. 14	Ztráta kvality při -12 °C, tendence tvořit ledový blok při -25 °C	Ne příliš dobrý výsledek

pokračování

Tabulka II - pokračování

Číslo	Složky/ /aditiva	Zvětšení objemu	Vzhled	Krémo- vitost	Skladovací vlastnosti	Pozorování
2	CLW, pojivo, cukr, dřeň mango, kyselina citróno- vá	1	1	1	Tvoří krystaly a „pískový“ pocit v ústech, po skladování při -25 °C významné sražení	Dobrá výsledek při okamžité konzumaci ale špatné skladovací vlastnosti
3	Voda, pojivo, cukr, bez dřeně	2	3, pevný	3, jako blok		Špatný výsledek
4	CLW, pojivo, cukr, bez dřeně	1	1	1, krémovitý		Překvapivě dobrá výsledek
5	CLW, pojivo, cukr, vanilko- vá příchuť	1	1	1	Po 24 h při -12 °C výrazné sražení	Nemá dobrou chuť (koží syrovátka plus vanilka způsobí „kovovou“ příchuť)
6	CLW, pojivo, cukr, příchuť malaga	1+	1+	1+	Po 24 h při -12 °C výrazné sražení	První den velmi dobrý výsledek, druhý den špatný výsledek
7	Voda, pojivo, cukr, dřeň mango, 200 g „ricotta“	2	3	3, těžký se zbytky „ricotta“		Špatný výsledek, kousky „ricotta“ i přes míchání před přidáváním

Pokračování

Tabulka II - pokračování

Číslo	Složky/ /aditiva	Zvětšení objemu	Vzhled	Krémo- vitost	Skladovací vlastnosti	Pozorování
8	CLW, pojivo, cukr, dřeň mango, 200 g „ricotta“	1	3	3		Nejhorší výsledek

Tabulka III uvádí popis finálního produktu, pokud se do premixu přidá emulgátor a ovocná dřeň s nebo bez přidání „ricotta“.

Tabulka III

Premix (syrovátka, pojivo, cukr) + emulgátor + dřeň mango
+/- „ricotta“

Číslo	Složky/ /aditiva	Zvětšení objemu	Vzhled	Krémo- vitost	Skladovací vlastnosti	Pozorování
1	Voda, 200 g „ricotta“	1	2, těžký	2		V mraženém krému zůstávají malé kousky „ricotta“
2	CLW, 200 g „ricotta“	1	2, těžký	2		Ne dobrý výsledek
3	CLW, 100 g „ricotta“ (dokonalé vmísení do syrovátky)	1	2	1	24 h při -12 °C žádné sražení	„Ricotta“ tvoří při mražení shlukovou strukturu

pokračování

Tabulka III - pokračování

Číslo	Složky/ /aditiva	Zvětšení objemu	Vzhled	Krémo- vitost	Skladovací vlastnosti	Pozorování
4	Voda	1	1	1	24 h při -12 °C žádná změna, 1 týden při -12 °C žádné sražení ale obvyklá ztráta kvality, 1 měsíc při -25 °C žádná změna	Sorbet dobré kvality
5	CLW	1	1	1+	24 h při -12 °C žádná změna, 4 týdny při -25 °C dobré výsledky	Nejlepší výsledek experimentů, syrovátkový sorbet po 1 týdnu skladování při -12 °C vykazuje lepší strukturu a poréznost než vodný sorbet; zdá se, že má rovněž příja- telnější vlastnosti tání
6	DFW	1	1	1	24 h při -12 °C žádná změna, 1 týden při -25 °C žádné sražení	Druhý nejlepší výsledek
7	FW	1	1	-1	24 h při -12 °C žádná změna, 1 týden při -25 °C žádné sražení	Není špatný ale podstatně těžší a ne tak dobrý jako CLW

pokračování

Tabulka III - pokračování

Číslo	Složky/ /aditiva	Zvětšení objemu	Vzhled	Krémo- vitost	Skladovací vlastnosti	Pozorování
8	WP	1	Není tak hebký	Méně homo- genní	24 h při -12 °C žádná změna	Dobrá příchut' a barva, příjemná chuť
9	WP redukováná laktóza	1	1	1	24 h při -12 °C žádná změna	Značně nezajímavá příchut'
10	Mléko (kravské)	1	1	1	24 h při -12 °C žádná změna	Méně výrazná ovocná příchut' a barva než u vody nebo syrovátky, krémovější ale ne tak čerstvá chuť

Stupnice zvětšení objemu, vzhledu a krémovitosti:

1 až 3 (1 znamená nejlepší výsledek)

zvětšení objemu hodnocené jako 1 odpovídá 30% až 35%
zvětšení

Tabulka IV uvádí popis finálního produktu, pokud se do
premixu přidají emulgátor a příchuti.

Tabulka IV

Číslo	Složky/ /aditiva	Zvětšení objemu	Vzhled	Krémo- vitost	Skladovací vlastnosti	Pozorování
1	CLW, 1000 g dřeň borůvky	1	1	+1	24 h při -12 °C žád- ná změna, 1 týden při -25 °C, žádné sražení	Velmi dobrý výsledek 1. den, po 24 h i po 1 týdnů při -25 °C

pokračování

Tabulka IV - pokračování

Číslo	Složky/ /aditiva	Zvět- šení objemu	Vzhled	Krémo- vitost	Skladovací vlastnosti	Pozorování
2	CLW, 1000 g dřeň broskev	+1	Cha- rakter heb- kosti příliš nače- chráný	Není krémo- vitý ale načech- raný	24 h při -12 °C sražení, ztráta načechra- nosti; tvrdší kompaktní struktura	Dřeň nebyla dobře rozmíchána, významná ztráta kvality ale čerstvá a ovocná chuť
3	CLW, 30 g nescafe, 60 g mletá káva	++1 (přes 100 %)	1	+1	24 h při -12 °C prudká změna, drolivá tuhá struktura, špatný výsledek	Výrazný rozdíl 1. den a po 24 h
4	CLW, 90 g kakao	1	1	Máslo- vitá struktu- ra	24 h při -12 °C ztráta kré- movitosti, tuhá struktura, stejná jako u normál- ního čokoládové- ho mraže- ného krému po 24 h	Velmi dobrá chuť, smetanová
5	CLW s laktózou, 1/2 cukru 350 g	1	1	1		

Stupnice zvětšení objemu, vzhledu a krémovitosti:

1 až 3 (1 znamená nejlepší výsledek)

zvětšení objemu hodnocené jako 1 odpovídá 30% až 35%

zvětšení

P A T E N T O V É N Á R O K Y

1. Ekonomický způsob výroby mraženého dezertu majícího organoleptické vlastnosti mraženého krému z chlazené tekuté odtučněné mléčné syrovátky, v y z n a č e n ý t í m , že se z chlazené tekuté odtučněné mléčné syrovátky odstraní vhodným tepelným zpracováním nerozpuštěný tuk, načež se přidá vhodné sladidlo a pojivo a směs se podrobí kontinuálnímu procesu míchání, provzdušňování a mražení za vzniku mraženého dezertu se zvětšeným objemem.

2. Způsob podle nároku 1, v y z n a č e n ý t í m , že se odtučněná tekutá mléčná syrovátka podrobí ošetření kyselinou za tepla, které vede ke kompletnímu vysrážení rozpuštěného a nerozpuštěného proteinu, společně se zbytkem rozpuštěného a nerozpuštěného tuku přítomného v syrovátce, takto vzniklá sraženina se odstraní, čímž se získá vyčiřená tekutá syrovátka, která se ochladí a následně podrobí procesu současného míchání, provzdušňování a mražení za vzniku mraženého dezertu se zvětšeným objemem.

3. Způsob podle nároku 2, v y z n a č e n ý t í m , že se před okamžikem vysrážení proteinů a tuků nastaví pH hodnota syrovátky na 6,2 až 6,6.

4. Způsob podle nároku 3, v y z n a č e n ý t í m , že se pH hodnota nastaví přidáním kyseliny citrónové.

5. Způsob podle nároku 1, v y z n a č e n ý t í m , že se odtučněná tekutá mléčná syrovátka podrobí ultrafiltraci a zbytek proteinů a tuku se odstraní za vzniku vyčiřené syrovátky, která se podrobí kontinuálnímu procesu míchání, provzdušňování a mražení za vzniku mraženého dezertu se zvětšeným objemem.

6. Způsob podle nároku 4 a 5, v y z n a č e n ý t í m , že se vyčiřená syrovátka pasterizuje.

7. Způsob podle nároku 6, v y z n a č e n ý t í m , že se do vychlazené vyčiřené syrovátky před přidáním sladidla přidá laktóza.

8. Způsob podle nároku 6 nebo 7, v y z n a č e n ý t í m , že se do vyčiřené syrovátky dále přidá emulgátor.

9. Způsob podle nároku 8, v y z n a č e n ý t í m , že se do vychlazené vyčiřené syrovátky dále přidá ovocná dřeň.

10. Způsob podle nároku 9, v y z n a č e n ý t í m , že se kromě ovocné dřene nebo namísto ovocné dřene přidá příchut'.



11. Způsob podle nároku 8, 9 a 10, v y z n a č e n ý t í m , že se do vyčiřené syrovátky přidá méně než 5 % hmotn. proteinů a tuku vysrážených z tekuté mléčné syrovátky.

12. Nízkotučný mražený dezert mající organoleptické vlastnosti mraženého krému, v y z n a č e n ý t í m , že je v podstatě tvořen tekutou vyčiřenou mléčnou syrovátkou, získanou z tekuté mléčné syrovátky, která byla vhodně ošetřena a zbavena rozpuštěných a nerozpuštěných proteinů a tuku, a požadovaným množstvím emulgátoru, pojiva, sladidla, ovocné dřeně a/nebo ochucovadla.

Zastupuje: