

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

36 278

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

A23L 2/38 (2021.01)
A23L 33/21 (2016.01)
A23L 33/125 (2016.01)
A23L 27/30 (2016.01)
A23L 33/15 (2016.01)
A23L 33/16 (2016.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2022-40005**
(22) Přihlášeno: **15.06.2022**
(47) Zapsáno: **16.08.2022**

(73) Majitel:
HEINZ FOOD a.s., Fulnek, CZ

(72) Původce:
Milan Heinz, Čeladná, CZ

(74) Zástupce:
Ing. Pavel Nádvorník s.r.o., Klínová 620/1, 709 00
Ostrava, Hulváky

(54) Název užitého vzoru:
**Tekutý potravinářský výrobek s obsahem
rýžového sirupu**

Tekutý potravinářský výrobek s obsahem rýžového sirupu

Oblast techniky

5

Technické řešení se týká tekutého potravinářského výrobku s obsahem rýžového sirupu, obsahující fruktooligosacharidy a inulin. Je vhodný pro zdravou výživu lidí.

10 Dosavadní stav techniky

Existují potravinářské výrobky typu sirupu a jejich směsi obsahujícího fruktooligosacharidy a inulin v různém procentuálním složení. Nejsou však známy kombinace čekankového extraktu, který obsahuje fruktooligosacharidy a inulin, v kombinaci s rýžovým sirupem.

15

Podstata technického řešení

Nevýhody dosavadního stavu do značné míry odstraňuje tekutý potravinářský výrobek s obsahem rýžového sirupu, obsahující fruktooligosacharidy a inulin, podle tohoto technického řešení, jehož podstata spočívá v tom, že obsahuje 20 až 90 % hmotnostních čekankové vlákniny a 5 až 60 % hmotnostních rýžového sirupu. Podstatné je, že tekutý potravinářský výrobek s obsahem rýžového sirupu obsahuje maximálně 60 % hmotnostních vody. Rovněž je podstatné, že tekutý potravinářský výrobek s obsahem rýžového sirupu obsahuje 0,01 až 35 % hmotnostních sladidla. Podstatné je, že sladidlo je vybráno ze skupiny uvedených látek: cukr, xylitol, erythritol, sukralóza, maltitol, aspartam, acesulfam, cyklamát, isomaltulóza, stéviový extrakt a steviolglykosidy. Rovněž je podstatné, že tekutý potravinářský výrobek s obsahem rýžového sirupu obsahuje maximálně 50 % hmotnostních aromatických látek. Podstatné je rovněž, že aromatické látky jsou bylinné a/nebo ovocné a/nebo zeleninové a/nebo vitamíny a vitamínové extrakty a/nebo minerály a/nebo kořenidla. Konečně je podstatné, že tekutý potravinářský výrobek s obsahem rýžového sirupu obsahuje maximálně 10 % hmotnostních konzervantů, přičemž konzervant je vybrán ze skupiny látek E200, E202, E203, E210 až E224, E226 až E228, E234, E235, E239, E242, E280 až E285, E330 a E422.

Rýžový sirup se vyrábí vařením a fermentací rýže, která během zpracovávání štěpí cukry a ty se uvolní do tekutiny. Ta se dále redukuje většinou varem na hustější konzistenci. Největší výhodou rýžového sirupu je to, že neobsahuje fruktózu a má tedy snížený glykemický index, ale je velmi kalorický, s vysokým obsahem cukru a bez obsahu prospěšné vlákniny.

V uvedeném řešení se oproti čistému rýžovému sirupu daří snížit 3 až 4krát obsah cukrů (monosacharidů a disacharidů) a zásadně zvýšit obsah prospěšné rozpustné vlákniny. Snížení obsahu cukru ve směsi je velmi důležité, protože omezuje negativní účinky cukru na celý lidský organismus, snižuje energetickou hodnotu, a přitom v uvedeném řešení zjemňuje chuťový profil rýžového sirupu při zachování jeho dalších nutričních benefitů.

45

Příklady uskutečnění technického řešení

Je rozhodnuto zhotovit tekutý potravinářský výrobek s obsahem rýžového sirupu, obsahujícího fruktooligosacharidy a inulin, podle tohoto technického řešení. Proto je smíchán v míchacím agregátu za pokojové teploty 1 kg čekankové vlákniny a 1 kg rýžového sirupu. K tomu je přidáno 0,01 kg sladidla, kterým je sukralóza. Dále je přimíseno 0,1 kg aromatické látky, kterou je ovocný extrakt, a to jablečný. Pro konzervaci je přimíseno 0,05 kg složky E200, což je konzervant. Veškeré ingredience se dostatečně promíchají a známým způsobem umísťují do plastových nebo skleněných obalů.

55

Ve druhém příkladném uskutečnění je požadováno zhotovit 100 kg tekutého potravinářského výrobku s obsahem rýžového sirupu, obsahujícího fruktooligosacharidy a inulin, podle tohoto technického řešení. Proto je do míchacího kotle dáno a mícháno při teplotě 50 až 70 °C po dobu 20 minut:

5	čekankový extrakt	30 kg
	řepná fruktooligosacharóza	20 kg
	rýžový sirup	30 kg
	voda	10 kg
10	sladidlo (cukr)	5 kg
	aromatické látky	4 kg (aromatické bylinné extrakty)
	konzervant (E330)	1 kg

Ve třetím příkladném uskutečnění je rovněž zhotoveno 100 kg tekutého potravinářského výrobku s obsahem rýžového sirupu, obsahujícího fruktooligosacharidy a inulin, podle tohoto technického řešení. Ve směsném agregátu jsou smíchány při teplotě 30 až 40 °C známým způsobem následující ingredience:

20	čekanková vláknina	45 kg
	rýžový sirup	45 kg
	sladidlo (xylitol)	5 kg
	aromatické látky (kořenidla)	4 kg
	konzervant (E234)	1 kg

25

Průmyslová využitelnost

Je vhodný pro běžnou konzumaci, zejména jako tekuté stolní sladidlo se sníženým obsahem cukru do pokrmů a nápojů. Použitím kombinace rýžového sirupu a čekankové vlákniny dochází oproti čistému rýžovému sirupu ke snížení obsahu sacharidů, snížení kalorického obsahu a zásadnímu zvýšení obsahu rozpustné vlákniny, při zachování chuťového profilu rýžového sirupu. Výrobek je díky lepším nutričním hodnotám vhodný jako přísada do pokrmů a nápojů. Jeho použití zlepšuje jejich nutriční hodnotu. Obsah fruktooligosacharidů a inulinu současně zajišťuje žádoucí probiotický účinek sladidla.

35

NÁROKY NA OCHRANU

- 5 1. Tekutý potravinářský výrobek s obsahem rýžového sirupu, obsahující fruktooligosacharidy a inulin, **vyznačující se tím**, že obsahuje 20 až 90 % hmotnostních čekankové vlákniny a 5 až 60 % hmotnostních rýžového sirupu.
2. Tekutý potravinářský výrobek s obsahem rýžového sirupu podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že obsahuje maximálně 60 % hmotnostních vody.
3. Tekutý potravinářský výrobek s obsahem rýžového sirupu podle nároku 1, popřípadě nároku 2, **vyznačující se tím**, že směs obsahuje 0,01 až 35 % hmotnostních sladidla.
- 10 4. Tekutý potravinářský výrobek s obsahem rýžového sirupu podle nároku 3, **vyznačující se tím**, že sladidlo je vybráno ze skupiny látek: cukr, xylitol, erythritol, sukralóza, maltitol, aspartam, acesulfam, cyklamát, isomaltulóza, stéviový extrakt a steviolglykosidy.
5. Tekutý potravinářský výrobek s obsahem rýžového sirupu podle některého z předchozích nároků, **vyznačující se tím**, že obsahuje maximálně 50 % hmotnostních aromatických látek.
- 15 6. Tekutý potravinářský výrobek s obsahem rýžového sirupu podle nároku 5, **vyznačující se tím**, že aromatickým látkami jsou bylinné a/nebo ovocné a/nebo zeleninové a/nebo vitamíny a vitamínové extrakty a/nebo minerály a/nebo kořenídla.
- 20 7. Tekutý potravinářský výrobek s obsahem rýžového sirupu podle některého z předchozích nároků, **vyznačující se tím**, že obsahuje maximálně 18 % hmotnostních konzervantů, přičemž konzervant je vybrán ze skupiny látek: E200, E202, E203, E210 až E224, E226 až E228, E234, E235, E239, E242, E280 až 285, E330 a E422.