

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

34 626

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

A23L 7/10 (2016.01)
A23L 7/117 (2016.01)
A23L 33/21 (2016.01)
A23L 29/30 (2016.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2020-38161**
(22) Přihlášeno: **26.10.2020**
(47) Zapsáno: **30.11.2020**

(73) Majitel:
Emco spol. s r. o., Praha 4, Chodov, CZ

(72) Původce:
Eva Koberová, Olovnice, CZ

(74) Zástupce:
Halaxová & Halaxová TETRAPAT, Mgr. Eva
Halaxová, Jinonická 804/80, 158 00 Praha 5, Košíře

(54) Název užitého vzoru:
**Sypká nebo hrudkovitá směs na bázi
ovesných vloček pro přímou konzumaci
nebo přípravu pokrmů**

Sypká nebo hrudkovitá směs na bázi ovesných vloček pro přímou konzumaci nebo přípravu pokrmů

5 Oblast techniky

Technické řešení se týká potravinářského výrobku pro přímou konzumaci nebo pro přípravu pokrmů, kterým je sypká nebo hrudkovitá směs na bázi ovesných vloček a dalších přidaných ingrediencí.

10

Dosavadní stav techniky

V současné době jsou velmi oblíbenou potravinou sypké obilné vločky, zejména ovesné, s různými
15 přídavky a příchutěmi. Vytvořené směsi se konzumují přímo nebo s mlékem, ovocnou šťávou, případně lisované do různých tvarů.

Vzhledem k tomu, že samotné obilné vločky jsou pro většinovou populaci málo sladké, přidávají
20 se do směsi sladidla. Jako přírodní sladidla se využívají nejčastěji ovocné složky s jednoduchými přírodními cukry nebo jiné, například sukralóza, sacharóza, steviolglykosidy, aspartam, acesulfam, isomalt, maltitol, xylitol, erythritol, palatinóza nebo jejich kombinace.

Úkolem technického řešení je vytvořit směs na bázi ovesných vloček, která by jako sladidlo
25 využívala jiný, zdravotně příznivější přírodní prostředek, nejlépe takový, který by kromě sladké chuti poskytoval i jiné bonusy.

Podstata technického řešení

30 Uvedený úkol splňuje sypká nebo hrudkovitá směs pro přímou konzumaci nebo přípravu pokrmů obsahující 40 až 80 % hmotn. ovesných vloček s přídavkem jiných upravených obilovin, přídavných látek a jedlého oleje, jejíž podstata spočívá v tom, že obsahuje stopy až 30 % hmotn. vlákniny z kořene čekanky.

35 Obvykle směs obsahuje pro vylepšení nutričních vlastností jiné upravené obiloviny, jako jsou pšeničná mouka a/nebo kukuřično-pšeničná krupka a/nebo kukuřično-pšeničný extrudát, kde kukuřično-pšeničná krupka sestává z kukuřičné krupice, kukuřičné mouky, pšeničné krupice, pšeničné mouky, a kde kukuřično-pšeničný extrudát sestává z kukuřice a pšenice s přídavkem jedlé soli.

40

Pro získání nutričně hodnotné potravin se také obvykle přidávají další výživové látky, jako mrazem sušené jahody a/nebo strouhaný kokos a/nebo pražené mandle a/nebo čokoláda a/nebo kakaová hmota a/nebo ořechy.

45 Pro trvanlivost a chuťovou atraktivitu se jako pomocné látky mohou přidávat alespoň stopy ingrediencí vybraných ze skupiny: antioxidanty jako askorbylpalminát, přírodní aromata, přírodní ochucovadla, jedlá sůl, tokoferol.

50 Vláknina z rostlin rodu oman (lat. Inula), kam patří čekanka, je v kořeni přirozeně obsažena (inulin). V jejím kořeni najdeme fruktooligosacharidy (oligofruktózu) a také vysoký obsah inulinu. Tato čekanková vláknina je rozpustná ve vodě.

55 Kořen čekanky nejen přispívá ke zdravé střevní mikroflóře, ale má i příjemně sladkou chuť. Tohoto účinku směs podle technického řešení maximálně využívá. Jde o to, že inulin se neštěpí v tenkém střevě, není štěpen amylázou, není tedy živočišným organismem resorbován a využíván. Jeho

kalorická hodnota je velmi nízká až nulová, nezvyšuje hladinu krevního cukru. Zároveň je sladký, dá se proto použít jako náhrada cukru nebo jako náhrada tuku. Inulin je asi o 30 % silnějším sladidlem než sacharóza.

5

Příklady uskutečnění technického řešení

Pro výrobu směsi na bázi ovesných vloček podle technického řešení se běžným způsobem připraví kukuřično-pšeničná křupka, která sestává z kukuřičné krupice, kukuřičné mouky a pšeničné krupice.

10

Také se připraví kukuřično-pšeničný extrudát, který sestává z kukuřice a pšenice s přidavkem jedlé soli.

15

Vláknina se z kořene čekanky získá extrakcí nebo se kořen namele či jinak rozmělní a použije.

Ovesné vločky se připraví běžným známým způsobem – napařením, sušením, uvolní se pluchy, vytřídí podle velikosti, případně se nadrtí.

20

Příklad 1:

Do směsi se použije:

51 % hmotn. ovesných vloček

23 % hmotn. vlákniny z kořene čekanky

25

1,5 % hmotn. mrazem sušených jahod.

Do 100 % hmotnosti se v různých poměrech přidává:

pšeničná mouka, řepkový olej, kukuřično-pšeničná křupka (kukuřičná krupice, pšeničná mouka, pšeničná krupice, kukuřičná mouka), kukuřično-pšeničný extrudát (kukuřice, pšenice, jedlá sůl), přírodní aroma, antioxidanty (askorbylpalmitát, přírodní extrakt s vysokým obsahem tokoferolů).

30

Příklad 2:

35

Do směsi se použije:

46 % hmotn. ovesných vloček

20 % hmotn. vlákniny z kořene čekanky

4,1 % hmotn. lískových ořechů.

Do 100 % hmotnosti se v různých poměrech přidává:

pšeničná mouka, řepkový olej, kukuřično-pšeničná křupka (kukuřičná krupice, pšeničná mouka, pšeničná krupice, kukuřičná mouka), kukuřično-pšeničný extrudát (kukuřice, pšenice, jedlá sůl), přírodní aroma, antioxidanty (askorbylpalmitát, přírodní extrakt s vysokým obsahem tokoferolů) další výživové látky a přídatné látky.

40

45

Příklad 3:

Do směsi se použije:

45 % hmotn. ovesných vloček

21 % hmotn. vlákniny z kořene čekanky

50

4 % hmotn. plátky kokosu

Do 100 % hmotnosti se v různých poměrech přidává:

pšeničná mouka, řepkový olej, kukuřično-pšeničná křupka (kukuřičná krupice, pšeničná mouka, pšeničná krupice, kukuřičná mouka), kukuřično-pšeničný extrudát (kukuřice, pšenice, jedlá sůl), přírodní aroma, antioxidanty (askorbylpalmitát, přírodní extrakt s vysokým obsahem tokoferolů).

55

Do směsi se mohou přidávat podle potřeby i jiné vybrané ingredience, jako: strouhaný kokos, různé ořechy, pražené mandle, čokoláda, kakaová hmota a podobně. Je běžné, že se, stejně jako je tomu u podobných směsí k přímé spotřebě, přidávají antioxidanty jako askorbylpalminát, přírodní aroma, přírodní ochucovadla, jedlá sůl, tokoferol.

5

Upravené složky se běžným způsobem mísí a dává se do spotřebitelského balení, obvykle 500 g.

NÁROKY NA OCHRANU

- 5 1. Sypká nebo hrudkovitá směs pro přímou konzumaci nebo přípravu pokrmů obsahující 40 až 80 % hmotn. ovesných vloček s přídavkem jiných upravených obilovin, jedlého oleje, dalších přidaných výživových látek a přidaných pomocných látek, **vyznačující se tím**, že obsahuje stopy až 30 % hmotn. vlákniny z kořene čekanky.
- 10 2. Sypká nebo hrudkovitá směs podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že jiné upravené obiloviny jsou pšeničná mouka a/nebo kukuřično-pšeničná křupka a/nebo kukuřično-pšeničný extrudát, kde kukuřično-pšeničná křupka sestává z kukuřičné krupice, kukuřičné mouky, pšeničné krupice, pšeničné mouky, a kde kukuřično-pšeničný extrudát sestává z kukuřice a pšenice s přídavkem jedlé soli.
- 15 3. Sypká nebo hrudkovitá směs podle nároku 1 nebo 2, **vyznačující se tím**, že jako přidané výživové látky obsahuje mrazem sušené jahody a/nebo strouhaný kokos a/nebo pražené mandle a/nebo čokoládu a/nebo kakaovou hmotu a/nebo ořechy.
- 20 4. Sypká nebo hrudkovitá směs podle nároku 1 až 3, **vyznačující se tím**, že jako přidané pomocné látky obsahuje alespoň stopy ingrediencí vybraných ze skupiny: antioxidanty jako askorbylpalminát, přírodní aromata, přírodní ochucovadla, jedlá sůl, tokoferol.