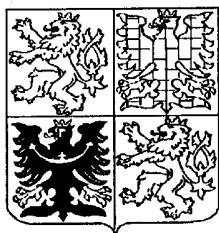


ČESKÁ  
REPUBLIKA

(19)



ÚŘAD  
PRŮMYSLOVÉHO  
VLASTNICTVÍ

# UŽITNÝ VZOR

(11) 524

(13) U

5(51)

A 23 C 13/12

A 23 C 9/137

(21) 795-93

(22) 12.05.93

(32) 12.05.93

(33) CZ

(47) 21.07.93

(43) 15.09.93

(71) Benešovská mlékárna, a.s., Benešov, CZ;

(54) Dezertní termizovaný krém

U RAD PRŮMYSLOVÉHO VLASTNICTVÍ	12. V 93	129101	61
PŘÍL			

Dezertní termizovaný krém

Oblast techniky

Užitný vzor se týká dezertního termizovaného krému, který sestává alespoň z mléčného tuku a sušiny a případně z přísad k ochucení a/nebo barvení.

Dosavadní stav techniky

Dosud tvořil základní komponentu dezertního krému obvykle tvaroh. Další složky tvoří obvykle škroby, cukry a přísady k ochucení a/nebo barvení. Tyto krémy měly v nedávné době mezi spotřebiteli značnou oblibu. Jejich nevýhodou je však málo vláčná konzistence, která umožňuje jen malé množství chuťových variant, a to převážně se syntetickými barvivy a aromatickými přísadami. Jako nevýhoda bývá také označována málo jemná chuť.

Proto se přistupuje k náhradě tvarohu zakysanou smetanou. Také tyto výrobky však obvykle nemají dostatečně jemnou konzistenci, přičemž však mají poměrně značný obsah tuku.

Podstata technického řešení

Na základě znalosti uvedeného stavu techniky si klade užitný vzor za cíl vytvořit dezertní termizovaný krém uvedeného typu s jemnou konzistencí a chutí, který umožňuje variantu s nízkým obsahem tuku a velké množství chuťových provedení.

*tohoto řešení* Tyto požadavky splňuje dezertní termizovaný krém podle *řešení*. Podle něj dezertní termizovaný krém sestává z 870 až 910 kg kysané krémovité smetany, přednostně s tučností 11 až 18 %, 12 až 18 kg škrobu, přednostně enzymatického, 100 až 120 kg cukru, 3 až 6 kg bobtnaných škrobů a 4 až 7 kg este-

rifikovaných modifikovaných škrobů, například monofosfátových, difosfátových, případně citranových. Optimální chuťové vlastnosti se ve vazbě na ostatní vlastnosti nutné ke snadnému zpracování dostavují, když krém sestává z 9 až 14 % hmot. mléčného tuku a 30 a 34 % hmot. sušiny.

U převážné většiny chuťových variant je k dosažení optimální konzistence a chuti nutné do krému zamístit ještě 15 až 25 kg sušeného mléka. K vlastnímu ochucení, případně barvení krém dále sestává z alespoň 0,5 kg, přednostně 0,5 až 5 kg, přísad k ochucení a/nebo barvení, například 5 kg ananasové přírodní přísady, případně banánové přírodní přísady, případně ořechové přírodní přísady, případně vanilky, případně karamelu, případně 1,5 kg kokosu, případně 2,5 kg mandarinkové přírodní přísady, případně 3,5 kg kávy, případně 0,8 kg broskvové přírodní přísady, případně 2 kg citronové přírodní přísady.

Místo sušeného mléka se však také může přidat alespoň 5 kg, výhodně 15 kg, kakaa, případně dále alespoň 0,3 kg, výhodně 0,7 kg, rumové tresti a/nebo dále alespoň 2 kg, výhodně 4kg, ořechové přírodní přísady a/nebo 0,1, výhodně 0,3 kg čokoládové přísady.

Přísady k ochucení a/nebo barvení jsou tekutými aromaty. Vesměs se jedná o aroma přírodní, tedy o aroma vyrobená přímo z přírodních surovin. Mohou se však také použít aroma přírodně identická, tedy vyrobená chemickým postupem z látek přírodního, živočišného nebo minerálního původu a jejich složení je identické s přírodní látkou.

### Příklady provedení

#### Příklad 1

Dezertní termizovaný krém byl smíchán z 890 kg kysané krémové smetany s tučností 17 %, 15 kg enzymatického škrobu, 110 kg rafinovaného cukru, po 5 kg bobtnaných škrobů a esterifikovaných modifikovaných škrobů a 20 kg sušeného odstředěného mléka. Tento dezertní termizovaný krém sestával ze 14 % mléčného tuku a 34 % sušiny.

### Příklad 2

Dezertní termizovaný krém byl smíchán z 890 kg kysané krémovité smetany s tučností 12 %, 15 kg enzymatického škrobu, 110 kg rafinovaného cukru, 4 kg bobtnaných škrobů, 6 kg esterifikovaných modifikovaných škrobů a 22 kg sušeného odstředěného mléka. Tento dezertní termizovaný krém sestával z 10 % mléčného tuku a 31 % sušiny.

Ke složení podle obou uvedených příkladů může být přidáno 5 kg ananasové přírodní přísady, případně 5 kg banánové přírodní přísady, případně 5 kg ořechové přírodní přísady, případně 5 kg vanilky, případně 1,5 kg kokosu, případně 2,5 kg mandarinkové přírodní přísady, případně 3,5 kg kávy, případně 5 kg karamely, případně 0,8 kg broskvové přírodní přísady a případně 2 kg citronové přírodní přísady.

### Příklad 3

Do směsi podle příkladů 1, 2, které neobsahovaly přísady k ochucení a/nebo barvení bylo namísto sušeného mléka přidáno 15 kg kakaa. Dále byly přidány 4 kg ořechové přírodní přísady, 0,7 kg rumové tresti a 0,3 kg čokoládové přísady.

Výsledné směsi podle všech uvedených příkladů vykazovaly jemnou, krémovitou konzistenci, pouze s ojedinělými kapkami kondenzní vody na povrchu. Chuť a vůně byla ve všech těchto případech čistá, jemně nakyslá po základní surovině, s typickou chutí a vůní ochucující přísady, pH leželo v rozmezí 4,2 až 4,7.

Při přípravě dezertního termizovaného krému byly nejprve vzájemně promíseny suché přísady, to znamená cukr, škroby a sušené mléko. Pak se do míchacího zařízení postupně přidává kysaná smetana, případně další tekuté komponenty. Míchání se provádí až do dosažení jemné, krémovité konzistence. Produkt se přečerpá do horkovodního termizátoru, kde probíhá termizace při teplotě 65 až 68°C, po termizaci se krém napouští do nerezového zásobníku a dále čerpá k plnicímu stroji.

N Á R O K Y   N A   O C H R A N U

- 1) Dezertní termizovaný krém sestávající alespoň z mléčného tuku a sušiny a případně z přísad k ochucení a/nebo barvení vyznačující se tím, že sestává z 870 až 910 kg kysané krémovité smetany, 12 až 18 kg škrobu, 100 až 120 kg cukru, 3 až 6 kg bobtnaných škrobů a 4 až 7 kg esterifikovaných modifikovaných škrobů.
- 2) Dezertní termizovaný krém podle nároku 1) vyznačující se tím, že dále sestává z 15 až 25 kg sušeného mléka.
- 3) Dezertní termizovaný krém podle alespoň jednoho z nároku 1), 2) vyznačující se tím, že sestává z 9 až 14 % hmot. mléčného tuku a z 30 až 34 % hmot. sušiny.
- 4) Dezertní termizovaný krém podle alespoň jednoho z nároků 1) až 3) vyznačující se tím, že esterifikované modifikované škroby jsou monofosfátové, případně difosfátové, případně citranové.
- 5) Dezertní termizovaný krém podle alespoň jednoho z nároků 1) až 4) vyznačující se tím, že škrob je enzymatický.
- 6) Dezertní termizovaný krém podle alespoň jednoho z nároků 1) až 5) vyznačující se tím, že kysaná krémovitá smetana má tučnost 11 až 18 %.
- 7) Dezertní termizovaný krém podle alespoň jednoho z nároků 1) až 6) vyznačující se tím, že dále sestává z alespoň 0,5 kg, přednostně z 0,5 až 5 kg, přísad k ochucení a/nebo barvení.

Příl.	PRŮMYSLOVÉHO VLASTNICTVÍ	12. V 93	029101	Drošlo	029101
-------	-----------------------------	----------	--------	--------	--------

- 8) Dezertní termizovaný krém podle nároku 7) vyznačující se tím, že sestává z 5 kg ananasové přírodní přísady, případně banánové přírodní přísady, případně ořechové přírodní přísady, případně vanilky, případně karamelu, případně 1,5 kg kokosu, případně 2,5 kg mandarinkové přírodní přísady, případně 3,5 kg kávy, případně 0,8 kg broskvové přírodní přísady, případně 2 kg citronové přírodní přísady.
- 9) Dezertní termizovaný krém podle nároků 1), 3), 5) vyznačující se tím, že dále sestává z alespoň 5 kg, výhodně 15 kg, kakaa, případně dále alespoň 0,3 kg, výhodně 0,7 kg, rumové tresti a/nebo dále alespoň 2 kg, výhodně 4 kg, ořechové přírodní přísady a/nebo 0,1 kg, výhodně 0,3 kg, čokoládové přísady.