

PATENTOVÝ SPIS

(11) Číslo dokumentu:

290 234

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: 1995 - 1435

(22) Přihlášeno: 02.06.1995

(30) Právo přednosti:
14.06.1994 DE 1994/4420702

(40) Zveřejněno: 17.01.1996
(Věstník č. 1/1996)

(47) Uděleno: 24.04.2002

(24) Oznámeno udělení ve Věstníku: 12.06.2002
(Věstník č. 6/2002)

(13) Druh dokumentu: B6

(51) Int. Cl.⁷:

A 23 L 1/0522

A 23 L 1/10

A 23 L 1/216

B 65 D 85/808

(73) Majitel patentu:

CPC INTERNATIONAL INC., Englewood Cliffs,
NJ, US;

(72) Původce vynálezu:

Bezner Klaus, Untergruppenbach-Unterheinrie, DE;
Klukowski Horst, Neuenstadt-Kochertuern, DE;
Schupp Hans, Erlenbach, DE;

(74) Zástupce:

Koreček Ivan JUDr., Na baště sv. Jiří 9, Praha 6,
16000;

(54) Název vynálezu:

**Způsob přípravy rozměrově stabilních knedlíků
obsahujících škrob**

(57) Anotace:

Způsob přípravy rozměrově stabilních knedlíků obsahujících škrob, upravitelných na plátky, v sáčku varného obalu, zahrnuje alespoň částečnou želatinizaci alespoň jednoho výchozího materiálu obsahujícího škrob za vzniku částečně želatinizovaného materiálu obsahujícího škrob, zmrazení získaného materiálu za vzniku zmrazeného škrobového těsta, rozmělnění tohoto těsta za vzniku zmrazeného a rozmělněného škrobového těsta, jeho tání a odvodnění lisováním a/nebo sušením za vzniku meziprojektu tvořeného rozmělněným škrobovým těstem a vložení vzniklého těsta do sáčku varného obalu, přičemž objem rozmělněného škrobového těsta a zbývající prostor v horní části obalu se dimenzují k úplnému vyplnění sáčku varného obalu uvařeným rozmělněným škrobovým těstem za vzniku rozměrově stabilních knedlíků působením tlaku hydratovaných složek těsta proti stěně obalu.

CZ 290234 B6

Způsob přípravy rozměrově stabilních knedlíků obsahujících škrobOblast techniky

5

Tento vynález se týká způsoby přípravy rozměrově stabilních knedlíků obsahujících škrob, upravitelných na plátky, v sáčku varného obalu.

10 Dosavadní stav techniky

Přípravky ve varném obalu měly vzrůstající důležitost v minulých desetiletích, protože do-
volovaly provádět běžnou manipulaci. Tyto obaly se zvláště používají u produktů z rýže
a u knedlíkových produktů (bramborové knedlíky, houskové knedlíky a podobně). Navzdory
15 vysoce odlišnému charakteru mají tyto produkty jeden společný znak, a to ten, že při své přípravě
absorbují velká množství vody, zvláště za varu, to znamená, že velmi botnají a zkušenost v tomto
směru ukazuje, že někdy značně zvětšují objem.

20 V případě rýže, ale také jiných obilných produktů, jako je jemná mouka a perlové kroupy, je
zapotřebí tyto skutečnosti vzít v úvahu při tradičním vaření a začít varnou operaci se značným
přebytkem vody nebo jiné kapaliny. Avšak v tomto případě méně hrubozrnné produkty, jako je
rýže, jak zvětšují objem botnáním, rovnoměrně se rozprostírají ve varném objemu a tak dostup-
nost vody, vyžadované pro další botnání, se musí zajišťovat příležitostným mícháním.

25 Tento typ přípravy není pouze relativně komplexní, ale také vždy vyžaduje určitý pravidelný
dohled, bez kterého příprava není úspěšná nebo je úspěšná pouze částečně. Kromě toho tento
způsob přípravy je obtížný nejen v případě velmi velikých množství, ale zvláště v případě malých
porcí.

30 Protože současný směr vede k běžnější přípravě (což je ekvivalentní s jednodušší přípravou
v tomto případě) a protože počet menších domácností, vzniká požadavek na spolehlivou a jedno-
duchou přípravu takových produktů po porcích.

35 Způsob přípravy, který se již s tímto požadavkem vyrovnal, spočívá v přípravě rýže ve varných
obalech, kdy je možná libovolná dávka rýže, přesněji zvláště předvařené rýže.

Jemná mouka, perlové kroupy a podobné potraviny nebylo dříve možné připravit v sáčcích
varných obalů, které byly vyzkoušeny jako vhodné pro rýži a obdobné potraviny. Jednak proto,
že nastává velký objemový růst botnáním a může se tudíž pouze malý objem balit do obalů,
40 a jednak se nemůže zajistit rovnoměrné homogenní botnání a rozprostření v obalu.

Zatímco u rýže ve varném obalu se v podstatě dosahuje dobrá a rovnoměrná rehydratace
(vařením), v případě přípravy knedlíků se musí kromě toho zajistit vymezený tvar.

45 Podle dosavadního stavu techniky se příprava běžných produktů v případě knedlíků vyvíjela ve
dvou stupních.

V prvním stupni se úplně zpracovaných suchých směsí s příslušným množstvím kapaliny připraví
(obvykle ručně) a po přípravě těsta se provede pouze tvarování a vaření. Při zavedení sáčků
50 z varného obalu ve druhém stupni odpadá tvarování těsta v domácnosti nebo šéfkuchařem.

K realizaci tohoto stupně nejen musí být vyvinut varu odolný sáček varného obalu, ale také jeho
provedení musí být takové, že na jedné straně se zajistí rychlé pronikání vody, ale na druhé straně
taky nedochází k nadměrně velkým ztrátám při varu, které by způsobovaly blokování pórů sáčku.

55

Kromě toho je ještě důležitější, že vývoj vhodného filmu obalu je dán tvorbou nebo výměrem a vývojem vhodných složek či směsí, protože rychlé, úplné a rovnoměrné pronikání kapaliny prostupující póry obalu se má také zajistit s ohledem na úplně vytvořenou směs, ježto obvyklé mísení nebo hnětení těsta v tomto případě by se nedalo provádět.

5

Směs vhodná pro sáček varného obalu musí na jedné straně absorbovat dostatek vody, aby se zajistilo nabotnění a naplnění obalu a aby se dostal požadovaný tvar a zajistilo se uvaření, ale naproti tomu nesmí botnat příliš rychle a příliš intenzivně, dokud neskončí vstup kapaliny póry obalu.

10

Řada obvyklých složek či směsí působí určité těžkosti v tomto ohledu, jako například směs pro houskové knedlíky a suchá bramborová mouka. Odlišují se relativně pomalou absorpcí vody a mají porézní strukturu jako takovou v důsledku velikosti svých kousků, což vede k volnému makroporéznímu objemu. Třebaže směs na houskové knedlíky je porézní a jako taková je v kouscích, naváže vodu a požadovaném rozsahu při varu, je srovnatelně rozměrově stabilní a botná srovnatelně málo. Houskové knedlíky se mohou proto připravit bez problémů v relativně velkých válcových sáčcích varných obalů.

15

Jiné složky pro tradiční přípravu, jako rozmačkaný bramborový prášek a botnající škroby, naproti tomu mají v některých případech být vhodně modifikovány, pro svou rychlou absorpci vody a vysoké botnání. Jedna z modifikací, které se ukázaly jako vhodné z tohoto hlediska, je příprava tak zvaných pelet. Při přípravě pelet se předmětná surovina (například brambory nebo rýže) rozmělní, jak je popsáno například v DE 37 16 467, na dobře hydratovanou formu (obvykle po předvaření) pomocí extrudéru, sekačky na maso nebo podobného zařízení a obvykle s přidáním jinými složkami, jako jsou například pojiva, se tvaruje za vzniku vlákna o požadovaném průměru. Toto vlákno se potom nařeže na plátky požadované tloušťky (pelety) pomocí vhodného nože a nato se vysuší.

20

25

Pelety vyrobené tímto způsobem mají na jedné straně určitou, i když malou poréznost, která zajišťuje pronikání kapacity do pelet a na druhé straně zajišťují, jako výsledek své velikosti (3 až 5 mm) a svého obecného tvaru podobného čočce, otevřený a volný objem.

30

Výsledkem této úpravy složek pro specifické požadavky v sáčcích varného obalu je, že nyní jsou na trhu produkty, které se mohou připravit snadno a stejně tak dobře.

35

Naproti tomu trvají obtíže s rýží a obilnými produkty, přesněji uvedeno, pokud se tyto produkty připravují ve vysoce specifickém tvaru, například válcovém tvaru s možností nakrájení na plátky, v sáčku varného obalu (jak je popsáno pro přípravu dekorativních doplňků, zvláště v bistrech nebo restauracích).

40

Vznikají také obtíže s bramborovými knedlíky, které se připravují v relativně velkých sáčcích varných obalů, protože se poškozuji při dodávce potravin. Zřejmě opatření popsaná výše nepostačují k zajištění rychlé a rovnoměrné rehydratace. Suchá, nedostatečně hydratovaná, neuvařená místa se často nacházejí v konečném produktu a pokud uvnitř produktu je dosažitelnost kapaliny zvláště nepřiměřená, rovněž se vyskytují dutiny.

45

Základním problémem obou skupin produktů je to, že předmětné produkty tvoří pouze vysoce neúplnou náplň sáčku varného obalu a ten se vyplní toliko po odpovídajícím nabotnění produktů, ke kterému převážně dochází pouze během varné operace.

50

To vede nejen k nerovnoměrné absorpci vody a tak k nehomogennímu produktu, ale také k velmi velkému objemu horního volného produktu obalu, ke kroucení obalu a tak k nežádoucí deformaci produktu.

Proti tomuto dosavadnímu stavu techniky jsou proto požadovány složky, které jako takové jsou vysoce porézní, rychle absorbují vodu, mohou se připravit v měnících se velikostech, botnají srovnatelně málo, jsou relativně rozměrově stálé a současně váží vodu během varu, pro přípravu v sáčcích varných obalů, obecně v případě rýže a obilných produktů, a v případě bramborových knedlíků a podobně, zvláště pro přípravu relativně velkých sáčků varných obalů. S překvapením nyní bylo zjištěno, že složky, které se produkují tak zvaným „způsobem na bázi těsta“ ideálně uspokojují tyto požadavky, zvláště také v kombinaci se složkami dříve používanými.

Při tomto technickém postupu, používaném například v DE 29 38 594 pro přípravu rajčatových produktů, které se suší po rekonstituci, se složky obsahující škrob nejprve vymrazí, kapalina uvolněná z těsta retrogradací škrobu se oddělí vhodným způsobem a produkt se vysuší.

Pomocí tohoto vynálezu se výše uvedené problémy při přípravě v sáčcích varných obalů mohou překonat.

Podstata vynálezu

Předmětem tohoto vynálezu je způsob přípravy rozměrově stabilních knedlíků obsahujících škrob, upravitelných na plátky, v sáčku varného obalu, jehož podstata spočívá tom, že zahrnuje alespoň částečnou želatinizaci alespoň jednoho výchozího materiálu obsahujícího škrob za vzniku částečně želatinizovaného materiálu obsahujícího škrob, dále zmrazení částečně želatinizovaného materiálu obsahujícího škrob za vzniku zmrazeného škrobového těsta, rozmělnění zmrazeného škrobového těsta za vzniku zmrazeného a rozmělněného škrobového těsta, tání a odvodnění zmrazeného a rozmělněného škrobového těsta lisováním a/nebo sušením za vzniku meziproduktu tvořeného rozmělněným škrobovým těstem a vložení rozmělněného škrobového těsta do sáčku varného obalu, přičemž prostor, který zaujímá rozmělněné škrobové těsto a zbývající prostor v horní části obalu se dimenzují k úplnému vyplnění sáčku varného obalu uvařeným rozmělněným škrobovým těstem za vzniku rozměrově stabilních knedlíků působením tlaku hydratovaných složek proti stěně obalu.

Podle výhodného provedení tento způsob dále zahrnuje přidání dalších složek k výchozímu materiálu obsahujícímu škrob před jeho alespoň částečnou želatinizací, přičemž tyto složky se zvolí ze souboru zahrnujícího příchuťové složky, aromatické složky, rostlinné složky a jejich kombinace.

Podle jiného výhodného provedení způsobu se zmrazené škrobové těsto rozmělní na zrna o velikosti od 0,6 do 12 mm.

Podle dalšího výhodného provedení způsobu se k rozmělněnému škrobovému těstu předají složky vážící vodu, v prášku nebo ve formě pelet.

Je výhodné, pokud se při předmětném způsobu výchozí materiál obsahující škrob zvolí ze souboru zahrnujícího rýži, obilné produkty, brambory nebo jejich kombinace.

Podle výhodného provedení způsobu se provede alespoň částečná želatinizace alespoň dvou výchozích materiálů obsahujících škrob, vytvářejících odděleně připravené meziprodukty, tvořené rozmělněným těstem, které se smíchají dohromady.

Konečně je výhodné, když se při způsobu podle tohoto vynálezu k výchozímu materiálu obsahujícímu škrob přidá další škrob, v množství dostatečném k vytvoření škrobového těsta.

Složky vyráběné způsobem podle vynálezu na bázi těsta, díky své nízké sytné hustotě a svému vysokému sytnému objemu, obecně úplně naplní sáček varného obalu a v důsledku své poréznosti zaručují úplnou a rovnoměrnou rehydrataci a optimální chování při vaření. Technický

postup na bázi těsta se může používat pro všechny produkty obsahující škrob, to znamená pro produkty z brambor, stejně jako pro rýži, jemnou mouku, perlové kroupy a jiné obiloviny, a tyto složky jsou zvláště vhodné pro výrobu knedlíků tradičně vařených v ubrousku, které se obvykle vaří zabalené v tkanině („Servittknödel“), a podobných produktů, které se dříve nemohly produkovat při přípravě ve varných obalech nebo v jakosti, která je známa u tradičních produktů.

Porézní složky, které jsou dostatečně kusovité, se mohou vyrábět také pomocí jiných technických postupů, například pečením, jak ukazuje příklad střidy chleba. Vytlačování produktů bohatých na škrob vede také k analogickým strukturám. Avšak v důsledku problémů, popsaných výše, se mohou tyto procesy aplikovat pouze s omezeními, protože při obou postupech se vlastnosti složek obecně mění nežádoucím způsobem. Proces pečení se nemůže například použít pro brambory, zeleninu a podobné poživatiny. Podobně vytlačování nejen pro vysoké teploty, ale také zvláště pro vysoké střikové síly, zcela ničí původní strukturu složek. Způsob podle vynálezu nemá tyto nevýhody a dovoluje výrobu z většího počtu složek, vhodnou k použití v sáčku varného obalu, jako je uvedeno v příkladech dále.

Složky vyrobené podle tohoto vynálezu se mohou kromě toho kombinovat s větším počtem tradičních, stejně jako neobvyklých, složek, čímž se dá dosáhnout obměny produktů, které se mohou vyrábět v sáčcích varného obalu a mohou být rozšířeny ve značném rozsahu.

Pro výrobu mnohostranných produktů ve varných obalech se k výchozímu materiálu obsahujícímu škrob před preželatinizací a/nebo k roztrženému škrobovému těstu mohou přidat chuťové složky, aromatické složky, zeleninové složky a/nebo jiné obvyklé složky. V některých případech je také vhodné přidat jiné přísady v práškové formě nebo ve formě pelet, které vážou vodu. Typ a vlastnosti produktu se mohou částečně řídit zvláště vzájemným smícháním a dalším zpracováním většího počtu škrobových těst odlišně vyrobených.

Pokud výchozí materiál nemá dostatečný obsah škrobu pro přípravu škrobového těsta, k výchozímu materiálu se může přidat určité množství cizího škrobu, které dostačuje pro vytvoření škrobového těsta před vznikem tohoto škrobového těsta nebo se takový cizí škrob může použít jako výchozí materiál.

Způsob výroby podle tohoto vynálezu a složky vznikající tímto způsobem mají dále popsané výhody:

Jde o zvláště jemný způsob výroby, to znamená, že se zachovávají aromatické a chuťové složky.

Způsob se může používat pro velký počet výchozích materiálů ze zeleniny, stejně jako živočišného původu, zvláště když tyto materiály nevytvářejí strukturu těsta při vymražení, s přidavkem části škrobu nezbytkového pro vytvoření těsta. Množství škrobu je obecně dostatečné v tom případě, kdy se nepoškozuji chuťové a aromatické vlastnosti typické pro produkt.

Sypná hustota a objemová hustota a tak ve spojení s tím také poréznost (která kromě toho také může být ovlivněna krokem vymrazování) se může měnit v širokém rozmezí pomocí obsahu vody při vymrazování a tak lze vyrovnat požadavky vyplývající jak ze zbývajících složek, tak také z objemu obalu.

Velikost částic složek podle tohoto vynálezu, které mají těstu podobnou porézní strukturu, se může upravit například vhodným vymletím na požadované částice, jako například na velikost částic zbývajících složek. Obecně je velikost částic od 0,6 do 12 mm, s výhodou od 1 do 4 mm.

Jiné důležité složky, jako jsou byliny, klasy a podobně, se mohou fixovat na škrobovou základní hmotu, která tvoří strukturu těsta. Tak se zajistí rovnoměrnost distribuce nejen v objemu materiálu, ale zvláště v konečném produktu a zvláště se zabrání uvolňování těchto často světlých složek z povrchu.

Použití složek podle tohoto vynálezu zaručuje jednoduchou přípravu, při které není zapotřebí provádět dohled.

- 5 Tvar a velikost složek určených pro přípravu v sáčcích varného obalu se může upravit jak se vyžaduje podle zvláštních požadavků (kuličky, válečky, ruličky a podobně).

- 10 Dobrá schopnost vytvářet plátky z vyráběných produktů, které obsahují složky podle tohoto vynálezu, umožňuje provést další nařezání vyrobených částí, například na plátky nebo jiné dekorativní tvary, jak je požadováno v obchodě s potravinami.

Podobným způsobem se může připravit libovolné vyžadované množství z nezbytného počtu jednotlivých dílů.

- 15 Jiné složky, jako indická rýže, zelenina a podobné potraviny, se mohou homogenně rozdělit v náplni obalu, výsledkem čehož je získání jiných produktů se zajímavou příchutí a vábivým vzhledem.

- 20 Obecně při určitém poměru, závislém na použitých doprovodných složkách, se produkt kratší dobu vaří, ve srovnání s tradičně připravovanými produkty.

Příklady provedení vynálezu

25

Příklad 1

Bramborové knedlíky vařené v ubrousku

- 30 Připraví se škrobové těsto, a to tak, že suspenze s obsahem 10 % hmotn. bramborového škrobu se želatinizuje teplem za teploty 80 °C, vymrazí v deskové mrazničce a zmrazené desky se roztřou za teploty přibližně 0 °C, výsledné granule se nechají úplně roztát, částečně odvodní v lisu a suší v sušárně s nuceným oběhem vzduchu na obsah vody 4 % hmotn. Výsledné granule mají velikost zrn 1 až 4 mm, sypnou hmotnost 110 g/l a sypný objem 910 ml/100 g. Připraví se směs z 260 g
35 bramborových pelet (o průměru přibližně 4 mm a tloušťce od 0,5 do 0,5 mm, vyrobených ze směsi bramborové mouky, škrobu a klásků) a 26 g těsta z bramborového škrobu, připraveného jak je uvedené výše.

- 40 Směs takto připravená má sypný objem 800 ml/100 g. Prostor v horní části obalu související s uzavřením po naplnění směsí do obalu je 50 ml. Protože dochází k rychlé a rovnoměrné absorpci vody, dosáhne se rovnoměrně uzavřených knedlíků.

- 45 V porovnání k tomu knedlíková hmota připravená analogicky jenom z pelet má sypný objem pouze 609 ml/100 g, prostor v horní části sáčku varného obalu má objem 192 ml a protože nastává nerovnoměrný příjem vody, dosahuje se nejen nestejně uzavřených produktů ale také produktů, které jsou příležitostně deformovány.

Příklad 2

Zeleninové knedlíky vařené v ubrousku

- 5 Připraví se bramborové granule, které mají strukturu těsta a to tak, že brambory bohaté na škrob, o hustotě přibližně 1,1 g/ml, se nakrájí na kostičky (4 x 4 x 4 mm), blanšírují a, jako v příkladě 1, vymrazí, nechají roztát a vysuší v sušárně s nuceným oběhem vzduchu.

- 10 Produkt takto získaný má sypnou hustotu 305 g/l a sypný objem 330 ml/100 g. Připraví se směs z 96 g výše připravených kostiček a 224 g bramborových pelet, také použitých v příkladu 1. Směs, má sypný objem 250 ml/100 g. Touto směsí se vyplní obal do objemu 800 ml, přičemž prostor v horní části související s uzavřením obalu činí 50 ml. Po přípravě se dostanou homogenně uzavřené bramborové knedlíky.

15

Příklad 3

Zeleninové knedlíky vařené v ubrousku

- 20 Připraví se zeleninové těsto a to tak, že směs 680 g jednotlivých květů květenství brokolice, uzavřených a pasírovaných, 200 g vody a 120 g bramborového škrobu se zahřeje na teplotu 85 až 90 °C k úplné želatinizaci škrobu, vymrazí v deskové mrazničce a jako v příkladě 1 se vyrobí granule, které mají velikost zrna od 1 do 4 mm.

- 25 Granule takto získané mají sypnou hmotnost 160 g/l a sypný objem 625 ml/100 g. Připraví se směs ze 250 g bramborových pelet (podle příkladu 1) a výše uvedených granulí zeleninového těsta. Takto získaná směs má sypný objem 785 ml a 275 ml/100 g a tím v porovnání s peletami pro bramborové knedlíky (o sypném objemu 213 ml/100 g) má významně vyšší sypný objem. Tak prostor v horní části obalu se znovu sníží na minimální objem související s uzavřením směsi do obalu a dosahuje se rovnoměrné absorpce vody a homogenního uzavření.

30

Příklad 4

- 35 Rýžové knedlíky vařené v ubrousku

- Připraví se rýžové granule, které mají strukturu těsta, tak, že kulatá zrna rýže se vaří ve vodě (poměr rýže k vodě je přibližně 1 : 1,7) a po ochlazení (podle potřeby ve studené vodě) se vymrazí. Desky získané analogicky jako v příkladě 1 se během tání roztěrou a rýžová zrna, která mají porézní strukturu jako výsledek vymrazení a roztání, se vysuší v sušárně s nuceným oběhem vzduchu na obsah vody přibližně 6 % hmotn.

40

- Granule takto získané, v porovnání s kulatými zrny rýže (jejichž sypná hmotnost odpovídá 480 g/l a sypný objem odpovídá 210 ml/100 g) mají sypnou hmotnost 320 g/l a sypný objem 310 ml/100 g.

45

- Změnou poměru rýže a vody se sypný objem může upravit jak na vyšší, tak na nižší hodnoty a tím přizpůsobit zvláštním požadavkům. Například při poměru 1 : 1,5 se dostane sypný objem 295 ml/100 g a při poměru 1 : 2 se dostane sypný objem 325 ml/100 g.

50

- Poté se 260 g výše připravených rýžových granulí, které mají sypný objem 310 ml/100 g, zcela vyplní obal, a na rozdíl od obvyklé rýže ve varném obalu, vzniknou knedlíky, které je možné nakrájet na plátky. Knedlíky se mohou příslušně naporcovat, například jako plátky přílohy.

- 55 K granulím rýže se může jako přísada přidat až do 10 % hmotn. sušené zeleniny.

PATENTOVÉ NÁROKY

5

1. Způsob přípravy rozměrově stabilních knedlíků obsahujících škrob, upravitelných na plátky, v sáčku varného obalu, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že zahrnuje

10

a) alespoň částečnou želatinizaci alespoň jednoho výchozího materiálu obsahujícího škrob za vzniku částečně želatinizovaného materiálu obsahujícího škrob,

b) zmrazení částečně želatinizovaného materiálu obsahujícího škrob za vzniku zmrazeného škrobového těsta,

15

c) rozmělnění zmrazeného škrobového těsta za vzniku zmrazeného a rozmělněného škrobového těsta,

d) tání a odvodnění zmrazeného a rozmělněného škrobového těsta lisováním a/nebo sušením za vzniku meziprojektu tvořeného rozmělněným škrobovým těstem a

20

e) vložení rozmělněného škrobového těsta do sáčku varného obalu,

příčemž objem rozmělněného škrobového těsta a zbývající prostor v horní části obalu se dimenzují k úplnému vyplnění sáčku varného obalu uvařeným rozmělněným škrobovým těstem za vzniku rozměrově stabilních knedlíků působením tlaku hydratovaných složek těsta proti stěně obalu.

25

2. Způsob podle nároku 1, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že dále zahrnuje přidání dalších složek k výchozímu materiálu obsahujícímu škrob před alespoň částečnou želatinizací, přičemž tyto složky se zvolí se souboru zahrnujícího příchuťové složky, aromatické složky, rostlinné složky a jejich kombinace.

30

3. Způsob podle nároku 1, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že se zmrazené škrobové těsto rozmělní na zrna o velikosti od asi 0,6 do 12 mm.

35

4. Způsob podle nároku 1, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že se k rozmělněnému škrobovému těstu přidají složky vážící vodu, v prášku nebo ve formě pelet.

5. Způsob podle nároku 1, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že se výchozí materiál obsahující škrob zvolí ze souboru zahrnujícího rýži, obilné produkty, brambory nebo jejich kombinace.

40

6. Způsob podle nároku 1, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že se provede alespoň částečná želatinizace alespoň dvou výchozích materiálů obsahujících škrob, vytvoří se odděleně připravené meziprojektu, tvořené rozmělněným škrobovým těstem, a smíchají se dohromady.

45

7. Způsob podle nároku 1, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že k výchozímu materiálu obsahujícímu škrob se přidá další škrob, v množství dostatečném k vytvoření škrobového těsta.

50

Konec dokumentu
