

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

31 111

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

A21D 13/31

(2017.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2017-33894**
(22) Přihlášeno: **11.07.2017**
(47) Zapsáno: **23.10.2017**

- (73) Majitel:
Martina bakery s.r.o., Ostrava, Výškovice, CZ
- (72) Původce:
Miroslav Mozdřeň, Ostrava, Výškovice, CZ
- (74) Zástupce:
**Ing. Pavel Nádvorník s.r.o., Sokola Tůmy 1099/1,
709 00 Ostrava - Mariánské Hory**

- (54) Název užitého vzoru:
Pekařský výrobek - mrkvánky

CZ 31111 U1

Pekařský výrobek – mrkvánkyOblast techniky

Technické řešení se týká pekařského výrobku, zvaného mrkvánky. Je to drobné pečivo obsahující mrkev. Je vhodnou přílohou ke kávě, čaji a podobně.

5 Dosavadní stav techniky

Dosud známé pekařské výrobky jsou jiného složení, a tedy i jiné chuti. Na trhu chybí výrobek dle tohoto technického řešení.

Podstata technického řešení

- 10 Uvedenou nevýhodu řeší pekařský výrobek – mrkvánky, podle tohoto technického řešení. Jeho podstata spočívá v tom, že je tvořen náplní, která je obalena těstem, přičemž náplň obsahuje minimálně 5 % hmotnostních povidel, nebo minimálně 5 % hmotnostních máku, nebo minimálně 5 % hmotnostních ořechů, nebo minimálně 5 % hmotnostních hrušky, nebo minimálně 5 % hmotnostních jiného ovoce, nebo jejich směsi v množství minimálně 5 % hmotnostních. Takto vytvořená náplň je obalena těstem obsahujícím 3 až 70 % hmotnostních fragmentované mrkve, 3
15 až 80 % hmotnostních mouky a minimálně 5 % hmotnostních tuku.

Dále je podstatné, že pekařský výrobek – mrkvánky je v podstatě ve tvaru válce. Podstatné je rovněž, že náplň je v podstatě ve tvaru válce. Konečně je podstatné, že náplň je obalena těstem pouze na povrchu válcové plochy náplně.

Příklady uskutečnění technického řešení

- 20 Je rozhodnuto zhotovit pekařský výrobek – mrkvánky. Proto je zhotovena náplň, a to smísením 90 % hmotnostních máku s ovocnou marmeládou a cukrem. Následně je zhotoveno těsto, a to smísením 40 % hmotnostních mrkve, která je nejmenno nastrohaná, 45 % hmotnostních mouky a 15 % hmotnostních tuku.

- 25 Vypracované těsto se vyválí na tenčí plát ve tvaru čtverce nebo obdélníku. Z vypracovaného těsta se známým způsobem tvarují výrobky stejné velikosti, které se plní zhotovenou makovou náplní. Následně se pekařský výrobek peče, chladí, váží a balí.

V jiném příkladném provedení je situace obdobná, pouze náplň je tvořena směsí 40 % hmotnostních máku a 40 % hmotnostních marmelády, přičemž zbytek tvoří tuk a cukr.

Průmyslová využitelnost

- 30 Technické řešení je možné využít k výrobě pekařského výrobku označovaného mrkvánky, který je vhodný jako příloha ke kávě, čaji nebo jako samostatně konzumovaná pochutina.

N Á R O K Y N A O C H R A N U

- 35 **1.** Pekařský výrobek – mrkvánky, **v y z n a ě u j í c í s e t í m**, že je tvořen náplní, která je obalena těstem, přičemž: náplň obsahuje minimálně 5 % hmotnostních povidel, nebo minimálně 5 % hmotnostních máku, nebo minimálně 5 % hmotnostních ořechů, nebo minimálně 5 % hmotnostních hrušky, nebo minimálně 5 % hmotnostních jiného ovoce, nebo jejich směsi v množství minimálně 5 % hmotnostních, a těsto, obalující náplň, obsahuje 3 až 70 % hmotnostních fragmentované mrkve, 3 až 80 % hmotnostních mouky a minimálně 5 % hmotnostních tuku.

- 40 **2.** Pekařský výrobek – mrkvánky podle nároku 1, **v y z n a ě u j í c í s e t í m**, že je v podstatě ve tvaru válce.

3. Pekařský výrobek – mrkvánky podle nároku 1, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že náplň je v podstatě ve tvaru válce.
4. Pekařský výrobek – mrkvánky podle některého z předchozích nároků, **v y z n a č u j í c í s e t í m**, že náplň je obalena těstem pouze na povrchu válcové plochy náplně.

Konec dokumentu
