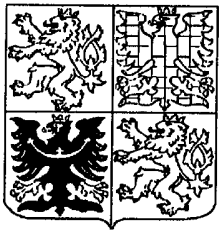


ČESKÁ  
REPUBLIKA

(19)



ÚŘAD  
PRŮMYSLOVÉHO  
VLASTNICTVÍ

# UŽITNÝ VZOR

(11) 3295

(13) U

6(51)

A 23 G 9/02

(21) 3460-95

(22) 25.01.95

(47) 21.04.95

(43) 14.06.95

(71) I.C.ORIENT, Trnava, SK;

(54) Mražená zmrzlinová směs

3460-95

Čl.	1122337
Došlo	14. IV 95

Mražená zmrzlinová směs

Oblast techniky

Technické řešení se týká mražené zmrzlinové směsi aromatizované a přibarvené přírodními látkami.

Dosavadní stav

Doposud vyráběné mražené zmrzlinové směsi, které jsou založeny na obsahu malého nebo žádného obsahu tuku, mají vlivem nevhodného složení jednotlivých komponentů nekvalitní organoleptické vlastnosti, a to novou chuť, vznik ledových krystalků, rychlé rozpouštění - nestabilitu.

Podstata technického řešení

Nevýhody dosavadního stavu do značné míry odstraňuje mražená zmrzlinová směs která obsahuje alespoň stopy až 4 hm.%, 18 až 35 hm.% sladidla, stopy až 10 hm.% škrobu 1,5 až 6 hm.% aromatických dochucujících a barvicích látek, 0,5 až 0,8 hm.% stabilizačně-emulgační složky a zbytek do 100 % tvoří voda.

Správným složením jednotlivých komponentů v souvislosti s použitým stabilizátorem se dosáhne zlepšení organoleptických vlastností zmrzliny a také snížení její kalorické hodnoty.

Příklady provedení

Praktický příklad aplikace řešení užitého vzoru se vztahuje k nové směsi mražených zmrzlinových krémů, u kterých výroba probíhá v souladu s obvyklým postupem.

#### Příklad 1

Na přípravu směsi použijeme 3 hm.% tuku, sušené odstředěné mléko v množství 11 hm.%, cukr v množství 26 hm.%, modifikovaný škrob v množství 6,3 hm.% stabilizátor Palsgart v množství 0,7 hm.%, 3 hm.% čokoládové aromy a 50 hm.% vody.

#### Příklad 2

Na přípravu zmrzlinové směsi použijeme tuk v množství 3 hm.%, sušené odstředěné mléko v množství 11 hm.%, diaslaidlo v množství 26 hm.%, modifikovaný škrob v množství 6,3 hm.%, ovocný koncentrát v množství 2,3 hm.%, 0,7 hm.% stabilizátoru Palsgart a 50,7 hm.% vody.

#### Průmyslová využitelnost

Technické řešení představuje východisko ze současného stavu nekvalitních nízkotučných zmrzlinových krémů a obrací pozornost k širšímu spektru stabilizujících emulgačních složek. Navrhované řešení je možné využít při výrobě mražených zmrzlinových krémů.

## Nároky na ochranu

1. Mražená zmrzlinová směs, vyznačující se tím, že obsahuje alespoň stopy až 4 hm.% tuku, 18 až 35 hm.% sladidla, stopy až 10 hm.% škrobu, 1,5 až 6 hm.% aromatických dochucujících a barvicích látek, 0,5 až 0,8 hm.% stabilizačně-emulgační složky a zbytek do 100 % tvoří voda.