



FEDERÁLNÍ ÚŘAD
PRO VYNÁLEZY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

265 453

(11) (B1)

(13)

(51) Int. Cl.⁴

A 23 L 1/20

(22) Přihlášeno 09 01 86

(21) PV 171-86.D

(40) Zveřejněno 10 02 89

(45) Vydáno 15 12 89

(75)

Autor vynálezu

HÝSEK MILAN, LUHAČOVICE

(54) Sójový protlak

(57) Řešení se týká sójového protlaku pro humánní potřebu. Směsný výrobek připravený z rozdrčených, do měkka uvařených sójových bobů, sestávající z 20 až 60 % hmot. protlaku ze sóji, 20 až 60 % hmot. protlaku ovoce, např. rybízu, jahod, švestek, jablek, meruněk, do 1 % hmot. kyseliny L-askorbové, do 1 % hmot. kyseliny citronové, do 20 % hmot. cukru, popřípadě do 6 % hmot. umělého sladidla, např. sorbitu, diasponu, aspartamu apod. Protlak umožňuje plně využít nutričně bohatý obsah sóji pro všechny typy spotřebitelů od dětí po nejstarší generaci s možností uplatnění i u dietetických či speciálních výrobků pro přímou spotřebu.

Vynález se týká sójového protlaku připeaiveného z rozdrcených, do měkka uvařených sójových bobů a ochucovacích a fortifikačních přísad.

Sója zaujímá mezi potravinářskými surovinami současného světa důležité postavení, a to jak pro své složení, tak i široké možnosti využití v oblasti lidské výživy. Je využívána jako bílkovina i olejina pro vysoký obsah nutričně hodnotných bílkovin a tuků s příznivým obsahem polynenasycených mastných kyselin. Sója je dále též zdrojem vitaminů a žádoucích minerálních látek.

Ze sóje se připravuje řada speciálních výrobků, z nichž pět je považováno za základní. Jsou to sójové omáčky, sójové mléko, tofu, tj. lisovaná sýřenina z koagulovaného sójového mléka, tempeh, získaný fermentací sójových bobů, miso, tj. ochucovací pasta připravená fermentací s využitím sóji a rýže, případně i ječmene, a konečně yuba jako výrobek, který se získává ve formě škrálopou na hladině sójového mléka při zahřátí.

Vedle těchto výrobků se připravuje sójová mouka a různé sójové přípravky používané jako přísady do nejrozmanitějších potravinářských výrobků, např. cukrovinek, jako náplně apod. Konečně jsou připravovány sójové bílkovinné koncentráty a ty slouží jako přísady zejména v masném, drůbežářském a rybním průmyslu pro vázání vody ve výrobcích.

Z výrobků ze sóji, známých z literatury o vynálezech, možno jmenovat zejména výrobky ze sóji, které obsahují i rostlinný olej, jako je patent FR 2 581 841, ve kterém se však jedná o výrobek rozdílného složení a krémovité struktury, stejně jako přihlášky DE OS 2 720 692, kde je popisována marcipánová hmota pro výrobu cukrovinek. Přihláška DE OS 2 106 624 řeší postup přípravy sójové mouky a v příkladech použití uvažuje její kombinaci s ovocnou šťávou. Přímou sójovou šťávu pak popisuje přihláška DE OS 2 339 668, kde sójová hmota se mísí s přísadami jako je cukr a sirup. Žádný z těchto popsáných výrobků nevyužívá dužninu ovoce jako součást výrobku pro zajištění jeho kašovitě struktury.

Základní sójové výrobky jsou neevropské proveniencí a vykazují specifickou sójovou příchutí. V ostatních případech se jedná o potravinářské suroviny použitelné zejména v další přípravě potravin a jídel. Není k dispozici samostatný nebo směsný sójový výrobek plně využívající nutriční i fyziologické přednosti sóji a poskytující při tom dostatečně široké, chuťové příznivé spektrum pro přímou konzumaci všemi spotřebiteli od dětí po nejstarší generaci.

Výše uvedené nedostatky odstraňuje řešení podle vynálezu, jehož podstata je v tom, že sestává z 20 až 60 % hmot. protlaku ze sóji, 20 až 60 % hmot. protlaku z ovoce, například rybízu, jahod, švestek, jablek, meruněk, ořechů, do 1 % hmot. kyseliny L-askorbové, do 1 % hmot. kyseliny citronové, do 20 % cukru, popřípadě do 6 % hmot. umělého sladidla, například sorbitu, diasponu, aspartamu.

Výrobek podle vynálezu umožňuje využít plně nejen nutričně bohatý obsah sóji, ale též její pro lidský zažívací trakt výhodnou vlákninu. Sójový protlak s příměsí ovocného protlaku poskytuje možnost široké obměny chuti nejenom s ohledem na použití ovoce, nebo jeho kombinaci, ale dále i možnost obměny sladidla i dalších ochucovacích přísad, případně i modifikaci výživné hodnoty volbou fortifikačních přísad s ovlivněním obsahu vitaminů, stopových prvků apod. Různost ovocného podílu protlaku dává bohatou možnost výběru příchutí v rozmezí chuti sladké až navinulé se zaměřením na různé typy spotřebitelů od dětí po nejstarší generaci s možností uplatnění i u dietetických či speciálních výrobků.

P ř í k l a d 1

sójový protlak rybízový

protlak ze sóji	45,- % hmot.
protlak z rybízu	35,2 % hmot.

kyselina L-askorbová	0,2 % hmot.
kyselina citronová	0,6 % hmot.
cukr rafinovaný, krystal	15,- % hmot.
cukr vanilkový	4,- % hmot.

P ř í k l a d 2

sójový protlak jablečný

protlak ze sóji	20,- % hmot.
protlak z jablek a švestek	
v poměru 2:1	59,7 % hmot.
kyselina L-askorbová	0,6 % hmot.
kyselina citronová	1,- % hmot.
cukr rafinovaný, krystal	18,7 % hmot.

P ř í k l a d 3

sójový protlak jahodový

protlak ze sóji	60,- % hmot.
protlak z jahod	25,15 % hmot.
kyselina L-askorbová	1,- % hmot.
kyselina citronová	0,05 % hmot.
cukr rafinovaný, krystal	11,8 % hmot.
cukr vanilkový	2,- % hmot.

P ř í k l a d 4

sójový protlak diabetický

protlak ze sóji	47,- % hmot
protlak z meruněk	47,03 % hmot.
kyselina L-askorbová	0,05 % hmot.
kyselina citronová	0,5 % hmot.
sorbit 100% Rf	5,4 % hmot
diaspon 450x	0,02 % hmot.

Postup přípravy je u všech příkladů shodný. Sójové boby se ponechají nabobtnat, uvaří se do měkka a po rozemletí se připraví protlak, tento se v hmotnostním poměru podle receptury smíchá s ovocným protlakem a dalšími komponentami. Následuje homogenizace a plnění do obalů s bezprostřední sterilizací, nebo zmrazením. Výrobek podle druhů ovoce vykazuje hodnotu pH v rozsahu 3 až 4,

Praktické ověření výrobků podle vynálezu ověřilo očekávané přednosti, zejména žádoucí chuťovou variabilnost, přijatelnost pro různé věkové skupiny konzumentů i možnost výroby dietetických výrobků.

P R E D M Ě T V Y N Á L E Z U

Sójový protlak z rozdrcených, do měkka uvařených sójových bobů, sladidla, ochucovacích a fortifikačních přísad, vyznačující se tím, že sestává z 20 až 60 % hmot. protlaku ze sóji, 20 až 60 % hmot. protlaku z ovoce, například rybízu, jahod, švestek, jablek, meruněk ořechů, do 1 % hmot. kyseliny L-askorbové, do 1 % hmot. kyseliny citronové, do 20 % hmot. cukru, popřípadě do 6 % hmot. umělého sladidla, například sorbitu, diasponu, aspartamu.