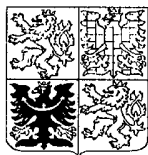


# UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

**9934**

(19)  
ČESKÁ  
REPUBLIKA



ÚŘAD  
PRŮMYSLOVÉHO  
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2000 - 10475**

(22) Přihlášeno: **08.03.2000**

(47) Zapsáno: **26.04.2000**

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.<sup>7</sup>:

**A 23 L 1/24**

**A 23 L 1/20**

(73) Majitel :

KALMA KOMANDITNÍ SPOLEČNOST,  
Sviadnov, CZ;

(72) Původce :

Kuběna Leopold, Fryčovice, CZ;

(74) Zástupce:

Müller Václav, Filipova 2016, Praha 4,  
148 00;

(54) Název užitého vzoru:

**Sojanéza**

**CZ 9934 U1**

**Sojanéza**Oblast techniky

Technické řešení se týká sojanézy tj. sojové majonézy, výrobku racionální výživy sloužící zejména jako základní surovina k přípravě různých dresinků, tatarských omáček apod.

5 Dosavadní stav techniky

V současné době jsou známy různé druhy majonéz, které obsahují vysoké procento tuku, zpravidla 50 až 80 %, vaječnou hmotu a tím i cholesterol, přičemž neobsahují rostlinné bílkoviny.

10 Hlavní nevýhoda stávajícího stavu je spatřována v tom, že stávající majonézy nepůsobí preventivně proti ateroskleróze, rakovině apod.

Další nevýhoda stávajícího stavu je spatřována v malém sortimentu majonéz.

Podstata technického řešení

15 Uvedené nedostatky do značné míry odstraňuje sojanéza, podle tohoto technického řešení, jehož podstata spočívá v tom, že obsahuje alespoň 0,1 až 90 % hmotnostních sojové hmoty, 5 až 80 % hmotnostních rostlinného oleje, 0,04 až 29 % škrobu, 0,5 až 5 % hmotnostních hořčice, 0,5 až 5 % hmotnostních prostředků na okyselení a 0,01 až 2 % hmotnostních solí.

20 Hlavní výhoda tohoto technického řešení je spatřována v tom, že živočišná složka tj. zpravidla vaječná hmota je plně nahrazena čistě rostlinnou složkou tj. sojovou hmotou s vysokým procentem rostlinných bílkovin, nízkým procentem rostlinného tuku, vysokým procentem esenciálních mastných kyselin a sojového lecitinu. Tyto látky mají blahodárný vliv na lidský organismus, kdy zejména působí preventivně proti ateroskleróze, rakovině. Sojanéza podle tohoto technického řešení je také vhodná i pro osoby s vyšší hladinou cholesterolu v krvi.

25 Pro výhodné složení může být sojovou hmotou sojová mouka a/nebo sojové boby a/nebo sojové vločky a/nebo sojový izolát a/nebo sojový koncentrát a/nebo sojový tvaroh s výhodou tofu, rostlinným olejem olej řepkový a/nebo olej slunečnicový a/nebo olej olivový a/nebo olej dýňový a/nebo olej lněný, škrobem škrob bramborový a/nebo škrob kukuřičný a/nebo škrob pšeničný, prostředkem na okyselení ocet lihový a/nebo ocet vinný a/nebo ocet jablečný a/nebo citrónová šťáva.

30 Ve výhodném složení obsahuje sojanéza 0,05 až 2 % hmotnostních lecitinu, 0,0001 až 0,003 % hmotnostních vitamínu E.

Příklady provedení

## Příklad 1

|    |                  |                  |
|----|------------------|------------------|
|    | Sojová mouka     | 25 hmotn. %      |
|    | Sojový olej      | 30 hmotn. %      |
| 35 | Hořčice          | 3 hmotn. %       |
|    | Ocet lihový      | 2 hmotn. %       |
|    | Sůl              | 1 hmotn. %       |
|    | Škrob bramborový | 4 hmotn. %       |
|    | Voda             | do 100 hmotn. %. |

## Příklad 2

|   |                    |                  |
|---|--------------------|------------------|
|   | Sojový tvaroh tofu | 60 hmotn. %      |
|   | Slunečnicový olej  | 20 hmotn. %      |
|   | Hořčice            | 3 hmotn. %       |
| 5 | Ocet vinný         | 2 hmotn. %       |
|   | Sůl                | 1 hmotn. %       |
|   | Voda               | do 100 hmotn. %. |

Sojanéza podle tohoto technického řešení se vyrábí smícháním sojové hmoty, škrobu, koření, octa, hořčice, soli s vodou. Do vzniklé hmoty se přilévá rostlinný olej, případně voda až do dosažení požadované hustoty a konzistence.

Uvedené příklady jsou pouze ilustrativní a nevyjadřují celou škálu možných příkladů provedení.

Průmyslová využitelnost

Sojanéza je vhodná k použití jako doplněk výživy nejen pro zdravé jedince, ale i pro kardiaky, osoby s vysokou hladinou cholesterolu v krvi nebo též slouží jako základní surovina pro výrobu dresinků, tatarských omáček apod.

## NÁROKY NA OCHRANU

1. Sojanéza, **vyznačující se tím**, že obsahuje alespoň 0,1 až 90 % hmotnostních sojové hmoty, 5 až 80 % hmotnostních rostlinného oleje, 0,04 až 29 % hmotnostních škrobu, 0,5 až 5 % hmotnostních hořčice, 0,5 až 5 % hmotnostních prostředků na okyselení a 0,01 až 2 % hmotnostních soli.
2. Sojanéza podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že sojovou hmotou je sojová mouka a/nebo sojové boby a/nebo sojové vločky a/nebo sojový izolát a/nebo sojový koncentrát a/nebo sojový tvaroh, s výhodou tofu.
3. Sojanéza podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že rostlinným olejem je olej řepkový a/nebo olej slunečnicový a/nebo olej olivový a/nebo olej dýňový a/nebo olej lněný.
4. Sojanéza podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že škrobem je škrob bramborový a/nebo škrob kukuřičný a/nebo škrob pšeničný.
5. Sojanéza podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že prostředkem na okyselení je ocet lihový a/nebo ocet vinný a/nebo ocet jablečný a/nebo citrónová šťáva.
6. Sojanéza podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že dále obsahuje 0,05 až 2 % hmotnostních lecitinu, 0,0001 až 0,003 % hmotnostních vitamínu E.

---

Konec dokumentu

---