UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

22009

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

A23F 3/34 (2006.01)
A23L 2/02 (2006.01)
A23L 2/52 (2006.01)

(19) ČESKÁ REPUBLIKA

ÚŘAD PRŮMYSLOVÉHO VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2011 - 23839**
(22) Přihlášeno: **25.01.2011**
(47) Zapsáno: **28.03.2011**

(73) Majitel:
MADAMI s. r. o., Pardubice, CZ

(72) Původce:
Erben Vladimír, Pardubice, CZ

(74) Zástupce:
Jan Brykner, Resslova 741, Hradec Králové, 50002

(54) Název užitného vzoru:
Směs pro přípravu ovocného čaje

CZ 22009 U1

Úřad průmyslového vlastnictví v zápisném řízení nezjišťuje, zda předmět užitného vzoru splňuje podmínky způsobilosti k ochraně podle § 1 zák. č. 478/1992 Sb.

Směs pro přípravu ovocného čaje

Oblast techniky

Technické řešení se týká směsi pro přípravu ovocného čaje, současně umožňující i přímou konzumaci.

Dosavadní stav techniky

Doposud známé směsi pro přípravu ovocného čaje jsou připravovány aromatizací sušených čajových lístků s přídavkem dalších komponentů jako jsou sušené šípky, ibišek apod. Jedná se tudíž o čaje sypané. Pro přípravu ovocných čajů je známa rovněž tekutá varianta, tvořená vodou a kousky ovoce. Cílem řešení je však vytvoření takové ovocné směsi pro přípravu čaje, která přídavek vody nebude obsahovat a bude hodnotnější z hlediska obsahu ovoce a tím také vitaminové a chuťové složky, přičemž umožní i přímou konzumaci.

Podstata technického řešení

Vytyčeného cíle je dosaženo vytvořením směsi pro přípravu ovocného čaje podle technického řešení, jehož podstata spočívá v tom, že je tvořena tepelně zpracovanou směsí, která obsahuje 75 % až 95 % hmotn. ovocné složky doplněné fruktózou a sladidlem. Směs má tak nižší energetickou hodnotu oproti použití cukru.

Za účelem zlepšení chuťových vlastností směs může být dále doplněna kořením a za účelem zvýšení trvanlivosti může být směs dále doplněna konzervanty.

Příklady provedení technického řešení

Příklad 1

Byla vytvořena směs pro přípravu ovocného čaje, provedená jako tepelně zpracovaná směs, obsahující 89 % hmotn. ovocné složky, tvořené 24 % hmotn. malin, 24 % hmotn. ostružin, 7 % hmotn. černého rybízu, 15 % hmotn. červeného rybízu a 19 % hmotn. jahod. K této ovocné složce bylo přimícháno 10 % hmotn. fruktózy, 0,13 % hmotn. skořice, 0,13 % hmotn. perníkového koření, 0,007 % hmotn. sladidla a 0,1 % hmotn. sorbanu draselného.

Příklad 2

Byla vytvořena směs pro přípravu ovocného čaje, ve které byla zastoupena tepelně zpracovaná ovocná složka 91,5 % hmotn., sestávající ze 17 % hmotn. jahod, 12 % hmotn. jablek, 7 % hmotn. meruněk, 15 % hmotn. švestek, 4 % hmotn. černého rybízu, 15 % hmotn. višní, 18 % hmotn. červeného rybízu a 3,5 % hmotn. sušených švestek. Tato ovocná složka byla smíchána s 8 % hmotn. fruktózy, 0,12 % hmotn. skořice, 0,12 % hmotn. perníkového koření, 0,008 % hmotn. sladidla a 0,1 % hmotn. sorbanu draselného.

NÁROKY NA OCHRANU

1. Směs pro přípravu ovocného čaje, **vyznačující se tím**, že je tvořena tepelně zpracovanou směsí, která obsahuje 75 až 95 % hmotn. ovocné složky doplněné fruktózou a sladidlem.

2. Směs podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že je dále doplněna kořením.

3. Směs podle nároku 1 nebo 2, **vyznačující se tím**, že je dále doplněna konzervanty.

Konec dokumentu