

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

35 687

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

A23L 2/02

(2006.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2021-39432**
(22) Přihlášeno: **03.12.2021**
(47) Zapsáno: **21.12.2021**

(73) Majitel:
AGRO Brno - Tuřany, a.s., Brno, Tuřany, CZ

(72) Původce:
Ing. Pavel Soukup, Blučina, CZ
Ing. Miroslav Krčál, Drachkov, CZ

(74) Zástupce:
A. Holas & partner, Patentová a známková
kancelář, Ing. Mgr. Hana Holasová, Křížová 105/4,
603 00 Brno, Staré Brno

(54) Název užitného vzoru:
**Ovocno-zeleninová šťáva na bázi kysané
zelné šťávy**

CZ 35687 U1

Ovocno-zeleninová šťáva na bázi kysané zelné šťávy

Oblast techniky

5

Technické řešení se týká ovocno-zeleninové šťávy na bázi kysané zelné šťávy.

Dosavadní stav techniky

10

V současné době se vyrábějí různé druhy šťáv z kysaného zelí. Zelné šťávy vznikají při kvašení nakrouhaného a v kádích našlapaného zelí a po vykvašení zelí je šťáva odčerpávána do nádoby a plněna do obalu, obvykle skleněných nebo plastových lahví.

15

Kysaná zelná šťáva má vysoký obsah vitamínu C, který pomáhá při prevenci virových onemocnění. Obsahuje i velké množství vitamínů A, B1, B2 a další, a kyselinu mléčnou.

Kysaná zelná šťáva reguluje trávení a normalizuje střevní mikroflóru. Je vhodná při léčbě cukrovky, trávicího traktu a dalších nemocí a ve vyšší dávce lze použít jako přírodní projímadlo.

20

Kysaná zelná šťáva mimo jiné pozitivně působí na činnost všech svalů, včetně střevních svalů či srdečního svalu, posiluje imunitní systém, pomáhá při tvorbě červených krvinek a při detoxikaci organismu, snižuje hladinu cukru v krvi a preventivně působí proti vzniku zhoubných onemocnění trávicího traktu.

25

Kysaná zelná šťáva má specifickou chuť, typickou pro tento druh výrobku, která nemá pro některé zákazníky vyhovující chuť.

30

Pro zvýšení atraktivity byly vyvíjeny zeleninovo-ovocné šťávy, které při klasickém způsobu ošetření byly z hlediska skladovatelnosti velmi nestabilní a velmi brzy začínaly kvasit.

35

Dále existovala na trhu zeleninovo-ovocná šťáva, složená z 64 % jablečné šťávy, 32 % zelné šťávy a 4 % citronové šťávy zpracovaná technologií vysokého tlaku bez vystavení účinkům vyšších teplot. Nevýhodou tohoto typu šťávy je, že není složena výhradně z regionálních produktů a je závislá na dovozu exotické suroviny.

40

Cílem technického řešení je vytvořit šťávu, která by zachovala všechny výhody klasické zelné šťávy, tedy vysoký obsah vitamínu C a bakterií mléčného kvašení, měla jemnější chuť pro její zatraktivnění širokému okruhu spotřebitelů, byla vyrobena z lokálních surovin a byla stabilní z hlediska skladovatelnosti.

Podstata technického řešení

45

Uvedené nedostatky do značné míry odstraňuje ovocno-zeleninová šťáva na bázi kysané zelné šťávy, podle tohoto technického řešení, jehož podstata spočívá v tom, že obsahuje 20 až 50 % hmotn. kysané zelné šťávy, 50 až 70 % hmotn. jablečné šťávy a 0 až 10 % hmotn. šťávy z červené řepy.

50

Pro zajištění jemnější chuti a zatraktivnění ovocno-zeleninové šťávy se jeví výhodné, když obsahuje 50 % hmotn. kysané zelné šťávy a 50 % hmotn. jablečné šťávy.

Pro zvýšení obsahu vitamínů ovocno-zeleninové šťávy se jeví výhodné, když obsahuje 20 % hmotn. kysané zelné šťávy, 70 % hmotn. jablečné šťávy a 10 % hmotn. šťávy z červené řepy,

respektive obsahuje 35 % hmotn. kysané zelné šťávy, 55 % hmotn. jablečné šťávy a 10 % hmotn. šťávy z červené řepy.

5 Příklady uskutečnění technického řešení

Ovocno-zeleninová šťáva na bázi kysané zelné šťávy obsahuje 20 až 50 % hmotn. kysané zelné šťávy, 50 až 70 % hmotn. jablečné šťávy a 0 až 10 % hmotn. šťávy z červené řepy.

10 Příklad 1

Ovocno-zeleninová šťáva obsahuje 50 % hmotn. kysané zelné šťávy a 50 % hmotn. jablečné šťávy.

Příklad 2

15

Ovocno-zeleninová šťáva obsahuje 20 % hmotn. kysané zelné šťávy, 70 % hmotn. jablečné šťávy a 10 % hmotn. šťávy z červené řepy.

Příklad 3

20

Ovocno-zeleninová šťáva obsahuje 35 % hmotn. kysané zelné šťávy, 55 % hmotn. jablečné šťávy a 10 % hmotn. šťávy z červené řepy.

25

Výroba ovocno-zeleninové šťávy se provádí smícháním kysané zelné šťávy v přesném poměru s jablečnou šťávou a volitelně šťávou z červené řepy. Poté je konzervována krátkým zahřátím na 70 až 80 °C, s výhodou na 76 °C, na speciálním průtokovém pastéru. Na výstupu z pastéru je ovocno-zeleninová šťáva například plněna na speciální plniče do 0,33 l a 0,7 l speciálních skleněných lahví nebo do 1,5 l plastového obalu s vypustným ventilkem a po uzavření láhve, což zajistí plnička, může být hotový produkt zabalen do krabic a je připraven k expedici.

30

Na rozdíl od klasické zelné šťávy, nemusí být ovocno-zeleninová šťáva skladována v chladicím boxu, ale může být skladována při běžné, pokojové teplotě. Tímto způsobem konzervace je i prodloužena doba trvanlivosti na min. 3 měsíce, přičemž klasická zelná šťáva má trvanlivost pouze 2 měsíce.

35

Průmyslová využitelnost

40

Ovocno-zeleninová šťáva je vhodná pro zajištění pitného režimu, jako doplněk stravy a slouží jako vhodná prevence proti různým onemocněním.

NÁROKY NA OCHRANU

- 5 1. Ovocno-zeleninová šťáva na bázi kysané zelné šťávy, **vyznačující se tím**, že obsahuje 20 až 50 % hmotn. kysané zelné šťávy, 50 až 70 % hmotn. jablečné šťávy a 0 až 10 % hmotn. šťávy z červené řepy.
- 10 2. Ovocno-zeleninová šťáva podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že obsahuje 50 % hmotn. kysané zelné šťávy a 50 % hmotn. jablečné šťávy.
3. Ovocno-zeleninová šťáva podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že obsahuje 20 % hmotn. kysané zelné šťávy, 70 % hmotn. jablečné šťávy a 10 % hmotn. šťávy z červené řepy.
- 15 4. Ovocno-zeleninová šťáva podle nároku 1, **vyznačující se tím**, že obsahuje 35 % hmotn. kysané zelné šťávy, 55 % hmotn. jablečné šťávy a 10 % hmotn. šťávy z červené řepy.