

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

31 449

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

A23D 9/00 (2006.01)
A23L 27/14 (2016.01)
A23L 27/40 (2016.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2016-33087**
(22) Přihlášeno: **25.11.2016**
(47) Zapsáno: **13.02.2018**

(73) Majitel:
Mendelova univerzita v Brně, Brno, CZ

(72) Původce:
doc. Ing. Patrik Burg, Ph.D., Břeclav, CZ
Ing. Vladimír Mašán, Kostice, CZ
prof. Ing. Pavel Zemánek, Ph.D., Velké Bílovice,
CZ

(54) Název užitého vzoru:
Ochucený olej ze semen révy vinné

CZ 31449 U1

Ochucený olej ze semen révy vinné

Oblast techniky

Technické řešení se týká potravinářských olejů ze semen révy vinné obohacených o směs koření a bylin určených k ochucení teplých i studených pokrmů.

5 Dosavadní stav techniky

Na trhu je k dispozici široká škála potravinářských olejů ze semen révy vinné, případně s příměsí dalších rostlinných olejů. Navzdory řadě hodnotných obsahových látek obsažených v samotném oleji se doposud nevyužívá suspenze oleje a přídatných látek. Přídatné látky představují směs koření a bylin, které by doplňovaly chuť oleje a současně by jej doplňovaly o další zdraví prospěšné látky (např. vitaminy, minerální látky, vlákninu, silice apod.).

10

Takovéto oleje je možné nabízet přímo pro dochucení konkrétních jídel, jako například sýrů, pečiva, salátů apod., nebo určených pro přípravu pokrmů, jako například oleje pro grilování apod., vždy se specifickou směsí koření a bylin.

Pro výrobu olejů obohacených o směs koření a bylin lze využít:

15 **Paprika a chilli paprika:** přidává se zejména pro svou nasládlou a pálivou chuť. Paprika obsahuje cukry, bílkoviny, ostrou látku kapsicin, barviva, tuky, silice a vitamíny C, A, B. Použití lze sušené plody vcelku i rozemleté, nebo sušené semena vcelku i rozemleté.

20 **Pepř černý, bílý, zelený i červený:** podporuje odbourávání tuků v lidském organismu, zvyšuje produkci žaludečních šťáv, ovlivňuje funkci jater, podporuje činnost srdce, působí antibakteriálně. Obsahuje pryskyřice, aromatické silice, alkaloid piperin, flavonoidy, terpentoidy a steroly. Do olejů je ho možno dodávat sušený jak v celku, tak namletý na různé frakce.

Pažitka: obsahuje hořčičné silice povzbuzující chuť k jídlu a podporující trávení, má mírně aseptický účinek. Použití v sušené formě.

25 **Křen:** bohatý na vitamin C, provitamin A - karoten, minerály (železo, hořčík, draslík, vápník a fosfor), antibakteriální a fytoncidní látky. Použití zejména v podobě sušené drtě.

Rozmarýn: obsahuje silice, flavonoidy, diterpenové hořčiny, kyseliny, třísloviny a pomáhá lepšímu trávení a proti nadýmání. Rozmarýn dodává příchut' a vůni zvěřiny. Jako koření se u rozmarýnu užívají sušené listy, které mohou být celé, drcené či jemně mleté.

30 **Tymián:** obsahuje silice, třísloviny, hořčiny, flavony, aromatické kyseliny a má antiseptické účinky. Koření tvoří sušené větévky s listy a květy, nebo odrhnuté listy v sušené podobě.

Dále česnek sušený mletý, cibule sušená mletá a další byliny sušené nebo v čerstvém stavu. Z alergenů může směs obsahovat stopy sezamu, hořčice, nebo celeru.

35 V současné době se na trhu neobjevují oleje ze semen révy s příměsí koření nebo bylin nebo oleje ochucené. Popsané koření a byliny lze v dnešní době běžně na trhu zakoupit, dle zaměření produktu i v bio kvalitě a dle uvážení míchat do směsí, které se dle popsaného technického řešení přimíchávají přímo do oleje.

Podstata technického řešení

40 Olej ze semen révy vinné je velmi zajímavou surovinou hlavně pro své dietetické hodnoty a obsah cenných biologicky aktivních látek. Má vysoký obsah esenciálních mastných kyselin a tetrafenolů. Olej prospívá lidskému zdraví i v malých dávkách, což jej předurčuje k použití na saláty a pro většinu gastronomických účelů. Oleje lisované ze semen révy vinné za studena jsou z hlediska jakosti kvalitnější i v porovnání s olivovými oleji. V posledních letech je i v České republice patrná snaha o zavedení výroby oleje lisováním ze semen révy, které představují odpadní produkt při výrobě vína.

Technické řešení rozšiřuje možnosti použitelnosti oleje a přispěje ke zvýšení spotřeby olejů ze semen révy vinné a pro lidský organizmus prospěšných látek obsažených jak v oleji samotném, tak v použité příměsi koření, bylin nebo obou složek.

5 Způsob přípravy výrobku podle řešení spočívá v doplnění oleje o směs koření, bylin nebo obou složek v množství od 0,05 g do 20 g na 100 g výrobku.

Příklady uskutečnění technického řešení

1. Olej na sýry: produkt dodává sýrům patřičnou chuť i vůni. Produkt obsahuje směs pepře, chilli papriček, pažitky, papriky, ořechů, křenu v množství od 0,05 do 20 g směsi na 100 g výrobku. Produkt lze použít pro přímé dochucení sýrů, nebo pro nakládání sýrů.
- 10 2. Olej na mazání pečiva: produkt obsahuje směs soli, pažitky, kopru, bazalky, tymiánu, rozmarýnu v množství od 0,05 do 20 g směsi na 100 g výrobku. Produkt lze použít pro přímé mazání pečiva, nebo pro přípravu bylinkového másla.
- 15 3. Olej na grilování masa: produkt obsahuje směs papriky, chilli, celeru, cibule a česneku, nastrohaného muškátového oříšku, mletého hřebíčku, kmínu, nového koření, koriandru, prášku z hořčičného semínka, šalvěje, pepře a soli v množství od 0,05 do 20 g směsi na 100 g výrobku. Produkt lze použít pro přímé mazání masa na grilu, nebo pro nakládání masa s příměsí dalších rostlinných olejů.
- 20 4. Olej na grilování sýrů: produkt obsahuje směs černého, červeného, zeleného pepře, česneku, rozmarýnu a tymiánu v množství od 0,05 do 20 g směsi na 100 g výrobku. Produkt je určen především na grilování sýrů s plísní na povrchu.
5. Olej na dochucení polévek: produkt obsahuje směs majoránky, kmínu, kořenové zeleniny, pažitky, póru, petrželky, libečku v množství od 0,05 do 20 g směsi na 100 g výrobku. Produkt je určen především na dochucení polévek a omáček.
- 25 6. Olej na zeleninové saláty: produkt obsahuje směs cibuli, česneku, pepře černého, kopru, petrželky, citrónové kůry, estragonu, hořčice, bazalky, libečku, hroznového cukru, mořské soli v množství od 0,05 do 20 g směsi na 100 g výrobku. Produkt je určen především na dochucení zeleninových a těstovinových salátů, do zálivek - jogurtových, majonézových, octových apod.

Průmyslová využitelnost

30 Použití olejů s příměsí koření a bylin je bez výrazných omezení možné pro široký okruh spotřebitelů. Produkty obsahují minimum alergenů (hořčice, celer, sezamová semena aj.). Jejich využitím v potravinářském řetězci dojde k významnému posílení pestrosti stravy, doplnění o zdravé prospěšných látek a předejde se vzniku mnohých civilizačních chorob, při minimálním objemu zkonsumovaného množství.

N Á R O K Y N A O C H R A N U

- 35 1. Ochucený olej ze semen révy vinné, **v y z n a ě u j í c í s e t í m**, že na 100 g produktu obsahuje od 0,05 g do 20 g příměsí ochucovadel, koření, bylin či jejich směsí jako jsou mořská sůl, sůl, bazalka, celer, cibule, citrónová kůra, chilli, česnek, estragonu, hořčičné semínko, hřebíček, hroznový cukr, kmín, kopr, koriandr, kořenová zelenina, křen, libeček, majoránka, muškátový oříšek, nové koření, ořechy, paprika, pažitka, pepř, petržel, pórek, rozmarýn, šalvěj, tymián.

Konec dokumentu