

Érvényesség: Érvényes

Bejelentés ügyszáma: P9303598

Közzétételi szám: 71855

Lajstromszám: 214464

Módosítási elsőbbség: 19940701

NSZO: A21D-013/08

Bejelentés napja: 19931215

Adatközlés napja: 19940428

Közzététel napja: 19960228

Megadás napja: 19980113

Megadás meghírdetése: 19980330

Magyar cím:

Cukormentes cukrászati termékek és eljárás az előállításukra

Angol cím:

CONFECTIONERY FREE FROM SUGAR AND PROCESS FOR PRODUCING

Bejelentő feltaláló:

Vaszily József, Eger, HU

Kivonat:

A találmány tárgyát cukormentes cukrászati termékek (beleértve a finompékárakat és a kekszféléket) képezik, amelyek a megfelelő szokásos cukrászati termék egyébként szokásos összetevői mellett cukor helyett az egyébként felhasznált cukor tömegének 10-75%-át kitevő mennyiségű, por formájú tejfehérjét és adott esetben a cukor pótlására egyébként használnál jóval kevesebb édesítőszer tartalmaznak.

A találmány körébe tartoznak az édes piskótának megfelelő, de cukor helyett tejfehérje port, előnyösen sovány tejporthoz tartozó, sós piskótafélék is.

A találmány szerinti összetétel mellett a szénhidrát tartalmú ízesítők és töltelékek kerülése esetén a találmány szerinti termékek diabetikusnak tekinthetők, emellett a találmány szerinti összetétel által biztosított állag, azaz a tejfehérje állagkialakító hatása lehetővé teszi egyéb [] termékek, például koleszterinszegény (tojássárgája nélküli), gluténmentes vagy rostos cukrászati termékek előállítását is.

Cukormentes cukrászati termékek és eljárás előállításukra

Vaszily Józsefnek az AVEFOOD Élelmiszergyártó és Kereskedelmi Bt. cégvezetőjének a találmánya hasznos, korszerű és sokoldalú. A tradicionális termékek gyártása mellett hosszabb ideje foglalkozik cukrok hozzáadása nélkül készülő tésztákkal.

Az új eljárásban a cukrokat kiváltó alapanyagot a legősibb emberi táplálék, a tej biztosítja. A késztermékek magas minőségűek, olcsó az előállítási árak, nem utolsósorban egészségesek és kíméletesek a fogakkal. A cukrokat helyettesítő mix csoport neve az US-H mix. Ezen találmány felhasználási területe igen széles körű: sütőipar, kekszipar, cukrászipar, vendéglátási és egészségügyi létesítmények. A szállodaiparban az igényes vendégek számára külön szolgáltatásként ajánlhatóak a különféle sós és édes tésztafélék, melyek koleszterinmentesek, zsírmentesek és cukor hozzáadása nélkül készülnek. Megemlítenéd az ún. partiszerviz, ahol a hidegen tálalt sós és édes falatkák különleges egyedi eljárással készülnek. Külön említésre méltó, hogy éppen a cukor állagkialakítás szempontjából jelentős alkalmazásának egyszerűsége miatt a sós piskótafélék nem is ismertek.

A találmány alapja az a felismerés, hogy különféle porított tejfehérjék felhasználhatók cukor helyett a cukrászati termékek állagának kialakítására. Ezeknek a cukormentes élelmiszereknek a jelentősége nemcsak a cukorbeteg lakosság táplálkozása szempontjából jelentős, hanem – miután egyre jobban ismert, hogy a fejlődő technikai színvonal folytán egyre mozgásszegényebb életforma és az ehhez képest túlzott kalóriafogyasztás, illetve az ennek következtében fellépő elhízás számos betegség forrása, illetve arra hajlamosító tényező – az egészséges emberek egészséges táplálkozása szempontjából is.

Rezi Ildikó

(Ügyviteli Osztály)