

UŽITNÝ VZOR

(11) Číslo dokumentu:

23821

(13) Druh dokumentu: **U1**

(51) Int. Cl.:

A23L 1/08 (2006.01)

A23F 5/36 (2006.01)

(19)
ČESKÁ
REPUBLIKA



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

(21) Číslo přihlášky: **2012 - 25734**

(22) Přihlášeno: **09.03.2012**

(47) Zapsáno: **17.05.2012**

(73) Majitel:

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Zlín, CZ

(72) Původce:

Kozák Vratislav doc. Ing. Ph.D., Spytihněv, CZ
Kozáková Věra Mgr. Ph.D., Spytihněv, CZ

(74) Zástupce:

UTB ve Zlíně, Univerzitní institut, Ing. Dana Kreizlová, nám. T.G. Masaryka 5555,
Zlín, 76001

(54) Název užitého vzoru:

Modifikovaný včelí med

CZ 23821 U1

Modifikovaný včelí medOblast techniky

Technické řešení se týká včelího medu modifikovaného pro snadné použití jako zdroje energie a pro udržení pozornosti, například u řidičů.

5 Dosavadní stav techniky

Med se prodává v mnoha obměnách a formách. Základním, dobře známým produktem je med přírodní, bez příchutí, který je k dispozici v různých druzích v závislosti na původu - med lesní, med květový a jiné. Kromě toho se vyrábí a dodává také med s různými příchutěmi, především tuhými, jako jsou arašídové nebo ořechy.

10 Med je zdravý a je výhodné a prospěšné jej konzumovat. Nevýhodou je však u medu přírodního i obohaceného různými přísadami a příchutěmi především jeho obvyklá konzistence, která vzhledem k tekutosti a lepivosti snižuje komfort užití a omezuje možnosti konzumace v externích podmínkách.

15 Proto se konzistence medu fyzikálně upravuje a vyrábí se například med pastovitý, který netuhne a nemění konzistenci. Není třeba jej před použitím nahřívát. Dá se např. namazat na chleba, aniž by protékal. Ani tato forma medu však dosud neposkytuje dostatečné možnosti pohotovosti a čisté konzumace s jednoduchým systémem dávkování.

Med výborně doplňuje energii, nemá však sám o sobě schopnost zároveň podporovat bdělost.

Podstata technického řešení

20 Uvedené nevýhody a nedostatky dosud známých výrobků na bázi medu do značné míry odstraňuje modifikovaný včelí med podle technického řešení a způsob jeho výroby. Podstata technického řešení spočívá v tom, že modifikovaný včelí med je tvořen zpastovanou směsí 100 dílů hmotn. včelího medu o velikosti zrn 5 až 10 tisícín milimetrů a 0,5 až 2 dílů hmotn. rozpustné kávy.

25 Příklad provedení technického řešení

Modifikovaný včelí med, vyrobený na zařízení na míchání a pastování medu, obsahoval 1 kg včelího medu a 10 g rozpustné kávy, směs důkladně promíchaná a zpastovaná byla plněna do tub po 100 g.

Průmyslová využitelnost

30 Modifikovaný včelí med je využitelný všude tam, kde je třeba zajistit rychlý a jednoduchý příjem energie v kombinaci s povzbuzením pozornosti - u řidičů nebo v jiných náročných povoláních, ale také například u studentů při přípravách na zkoušky nebo při outdoorových sportech, zejména v turistice. Preferováno je plnění do tub, možné je však i jiné potravinářské balení - vaničky, kelímky, případně sklo.

35 **N Á R O K Y N A O C H R A N U**

1. Modifikovaný včelí med, **v y z n a ě u j í c í s e t í m**, že je tvořen zpastovanou směsí 100 dílů hmotn. včelího medu o velikosti zrn 5 až 10 tisícín milimetrů a 0,5 až 2 dílů hmotn. rozpustné kávy.

40

Konec dokumentu
