

## Zastrzeżenia patentowe

1. Przekąska z karpia o właściwościach antyoksydacyjnych zawierająca rozdrobnione wcześniej poddane obróbce termicznej mięso z karpia, rozdrobnione daktyle, płatki zbożowe, rozdrobnione orzechy i nasiona, **znamienna tym, że** otrzymywana jest z mieszaniny składającej się z 30% do 36% wagowych wcześniej poddanego obróbce termicznej mięsa z karpia, 30% do 36% wagowych suszonych daktyli, 20% do 25% wagowych płatków zbożowych, 2% do 5% wagowych orzechów, 2% do 4% wagowych nasion.
2. Przekąska z karpia według zastrz. 1 **znamienna tym, że** dodatkowo zawiera hydrolizat z żelatyny ze skóry karpia w ilości od 0,1% do 10% wagowych, korzystnie 1%.
3. Przekąska z karpia według zastrz. 1 i/lub 2 **znamienna tym, że** zamiast od 10% do 20% wagowych suszonych daktyli zawiera miód pszczeli.
4. Sposób wytwarzania przekąski z karpia o właściwościach antyoksydacyjnych polegający na przygotowaniu ilości poszczególnych surowców zgodnie z recepturą, rozdrabnianiu w wilku wcześniej poddanego obróbce termicznej mięsa z karpia, rozdrabnianiu na kutrze, malakserze lub podobnym urządzeniu suszonych daktyli, orzechów i nasion, mieszaniu składników, formowaniu i przechowywaniu przekąski **znamienny tym, że** podczas przygotowywania przekąski, poddaje się rozdrabnianiu w wilku wcześniej poddane obróbce termicznej mięso z karpia, przy użyciu sita o średnicy otworów od 0,1 mm do 2 mm, korzystnie poddaje się podwójnemu rozdrabnianiu w wilku o średnicy oczek nie większej niż 1 mm, równocześnie poddaje się rozdrabnianiu na kutrze, malakserze lub podobnym urządzeniu osobno suszone daktyle, orzechy i nasiona, przy czym suszone daktyle poddaje się rozdrabnianiu przez okres od 30 do 180 sekund, korzystnie 90 sekund, a orzechy oraz nasiona poddaje się rozdrabnianiu przez okres od 3 do 10 sekund, tak aby po rozdrobnieniu występowały cząstki surow-

ca o rozmiarze od 0,5 cm do 1 cm, a podczas mieszania do mieszalki dodaje się zmielone wcześniej poddane obróbce termicznej mięso z karpia w ilości od 30% do 36% wagowych, rozdrobnione suszone daktyle w ilości od 30% do 36% wagowych, rozdrobnione orzechy w ilości od 2% do 5% wagowych, rozdrobnione nasiona w ilości od 2% do 4% wagowych oraz płatki zbożowe w ilości od 20% do 25% i całość mieszana jest przez czas od 10 min do 15 min, przy zmianie kierunku mieszania następującej co 5 minut, do momentu uzyskania jednorodnego rozprowadzenia składników masy, a z wymieszanej masy formowana jest w dowolnym kształcie i rozmiarze przekąska z karpia, korzystnie w kształcie prostopadłościanu o masie od 50g do 80g lub kuli o masie od 20g do 40g, a następnie tak uformowana przekąska z karpia jest przechowywany w temperaturze nie wyższej niż 25°C, korzystnie 4°C lub mroźniczo w temperaturze nie wyższej niż -16°C.

5. Sposób wytwarzania przekąski z karpia według zastrz. 4 **znamienny tym, że** podczas mieszania do mieszalki dodaje się również hydrolizat z żelatyny ze skóry karpia w ilości od 0,1% do 10% wagowych, korzystnie 1%.

6. Sposób wytwarzania przekąski z karpia według zastrz. 4 i/lub 5 **znamienny tym, że** podczas mieszania do mieszalki zamiast od 10% do 20% suszonych daktyli dodaje się również miód pszczeli.

7. Sposób wytwarzania przekąski z karpia według zastrz. 4 i/lub 5 i/lub 6 **znamienny tym, że** obróbka termiczna mięsa z karpia polega na pieczeniu w temperaturze od 180°C do 200°C do momentu uzyskania temperatury 77°C w środku termicznym.

7. Sposób wytwarzania przekąski z karpia według zastrz. 4 i/lub 5 i/lub 6 **znamienny tym, że** przed rozdrobnieniem i użyciem, suszone daktyle moczy się w wodzie, soku owocowym lub ekstrakcie roślinnym, korzystnie w ekstrakcie z żurawiny lub granatów, przez okres od 15 min do 120 min, korzystnie 60 min,

przy czym czas moczenia skraca się wraz ze wzrostem temperatury roztworu, w którym moczone są suszone daktyle.

8. Sposób wytwarzania przekąski z karpia według zastrz. 4 i/lub 5 i/lub 6 **znamienny tym, że** część rozdrobnionych nasion i orzechów nie jest dodawana do przekąski na etapie mieszania, ale dodawana jest poprzez obtoczenie w nich uformowanej przekąski z karpia, korzystnie, gdy ilość rozdrobnionych nasion i orzechów użytych do obtoczenia wynosi od 10% do 20% masy całkowitej użytych do produkcji rozdrobnionych nasion i orzechów.