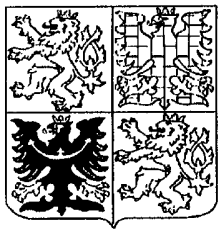
ČESKÁ
REPUBLIKA

(19)



ÚŘAD
PRŮMYSLOVÉHO
VLASTNICTVÍ

UŽITNÝ VZOR

(11) 3412

(13) U

6(51)

A 23 G 9/02
A 23 C 13/12

(21) 2792-94

(22) 15.08.94

(47) 05.06.95

(43) 16.08.95

(71) I. C. ORIENT, s.r.o., Trnava, SK;

(54) **Mražená smetanová směs**

CZ 3412 U1

Mražená smetanová směs

Oblast techniky

Technické řešení se týká mražené smetanové směsi aromatizované a přibarvené přírodními látkami.

Dosavadní stav techniky

Doposud vyráběné mražené smetanové směsi jsou založené na bázi nižšího procentuálního obsahu tuků a jednotlivé složky mající vliv na jakost smetanového krému nebyly dostatečně sladěné. Používali se nevhodné stabilizátory a emulgátory. Mražená smetanová směs zrála cca 12 hodin, aby došlo k dobrému propojení použitých složek.

Podstata technického řešení

Nevýhody dosavadního stavu do značné míry odstraňuje mražená smetanová směs, jejíž podstata spočívá v tom, že obsahuje 30 až 40 hm.% sušiny, 4 až 12 hm.% rostlinného nebo živočišného tuku, 6 až 23 hm.% přírodního nebo umělého sladidla a 5 až 20 hm.% sušeného mléka, dále obsahuje 2 až 7 hm.% stabilizačně-aromatických látek, barviv, dochucujících látek a zbytek do 100 hm.% tvoří voda.

Použitím nového stabilizátoru-emulgátoru a jeho správně voleným množstvím se dosáhlo lepší vazby vody bílkovin a tuků. Při správně zvoleném poměru stabilizačně-emulgační složky dochází k podstatnému zkrácení pracovního procesu, tj. doby zrání směsi a hlavně k prodloužení doby trvanlivosti výrobku.

Příklady provedení

Příklad 1

Praktický příklad aplikace technického řešení podle užitného vzoru se vztahuje k výrobě mraženého smetanového krému, jehož výroba probíhá v souladu s obvyklým postupem mícháním komponentů, vařením směsi, homogenizací a pasterizací a následným zráním směsi.

Na výrobu směsi použijeme rostlinný tuk v množství 15,4 hm.%, sušené mléko v množství 11,9 hm.%, žluté barvivo a vanilkové aroma v množství 1,5 hm.% a vodu v množství 62,4 hm.%. Během tohoto procesu se ke směsi přidává i stabilizátor-emulgátor (Palsgart) v množství 0,8 hm.%, který zkracuje dobu zrání směsi a prodlužuje použitelnost výrobku.

Příklad 2

Na výrobu směsi použijeme živočišný tuk o obsahu 10,5 hm.%, přírodní sladidlo v množství 20,2 hm.%, sušené mléko v množství 7,5 hm.%, ovocný koncentrát v množství 1,6 hm.%, stabilizátor Palsgart v množství 1,4 hm.% a 58,8 hm.% vody.

Příklad 3

Na výrobu směsi použijeme rostlinný tuk v množství 6 hm.%, umělé sladidlo v množství 8 hm.%, sušené mléko v množství 20 hm.%, ovocný koncentrát v množství 3,5 hm.%, stabilizátor Palsgart v množství 3,2 hm.% a 60 hm.% vody.

Průmyslová využitelnost

Technické řešení představuje východisko ze současného stavu imitace sortimentu uvedených potravinářských výrobků a obrací pozornost k dalšímu zdroji (rostlinný olej), širšímu spektru stabilizujících a emulgačních látek a umělých sladidel. Navrhované řešení je využitelné při výrobě mražených smetanových krémů, které se těší velké oblibě u spotřebitele.

N Á R O K Y N A O C H R A N U

Mražená smetanová směs, v y z n a č u j í c í s e t í m, že obsahuje 30 až 40 hm.% sušiny, 4 až 12 hm.% tuku, 6 až 23 hm.% sladidla a 5 až 20 hm.% sušeného mléka, 2 až 7 hm.% stabilizačně-aromatických látek, barviv a dochucujících látek a zbytek do 100 hm.% tvoří voda.

Konec dokumentu