

URZĄD PATENTOWY



A23C 19/02

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 7238.

Kl. 53 e 6.

Société Anonyme „L'Auvergne Laitière”

(Aurillac, Francja)

i Société des Caves et des Producteurs Réunis

(Roquefort, dep. Aveyron, Francja).

Sposób wyrobu serów niewarzonych przed ich dojrzewaniem.

Zgłoszono 9 stycznia 1926 r.

Udzielono 26 marca 1927 r.

Dotychczas sery niegotowane sporządzano z jakiegokolwiek mleka naturalnego (koziego, owczego, krowiego i t. d.) przez wytwarzanie mleka zsiadłego, które następnie odciedzano przez czas dłuższy lub krótszy w sposób zwykły lub pod ciśnieniem i masę otrzymaną w ten sposób formowano, prasując ją silniej lub słabiej w foremkach lub też bez foremek, zasiewając lub nie zasiewając zarodki pleśniaków lub mikroby.

Następnie wykończano lub poddawano masę dojrzewaniu t. j. sprasowane bryłki foremne obrabiano w warunkach właściwych każdemu gatunkowi sera, a to w celu rozwinięcia w nich zarodków, nadających serowi cechy mu właściwe.

Dojrzewanie to trwało bardzo długo (miesiąc lub kilka miesięcy); ponadto cała masa uformowana nie dojrzewała nigdy w stopniu jednakowym, wskutek mianowicie różnych przyczyn natury biologicznej i innej, a zwłaszcza wskutek utrudnionego dostępu powietrza do rozmaitych części formy. Ser, np. tak zwany „Camembert”, posiadał zwykle rdzeń biały, który jeszcze nie przefermentował i który otoczony był warstwą przypominającą w stopniu większym lub mniejszym śmietankę, która znamienuje dojrzałość całkowitą normalnego sera „Camembert”.

Wytwarzanie serów w podobny sposób trwało przez czas dłuższy, przyczem otrzymywano niejednorodny produkt.

Wynalazek niniejszy dotyczy sposobu wyrobu, a przede wszystkim sposobu wykończania, który umożliwia szybsze całkowite dojrzewanie, obejmujące całą podlegającą obróbce masę.

Stosownie do niniejszego sposobu, po odcedzeniu mleka zsiadłego, masę otrzymaną rozdrabnia się i nadaje jej kształt dowolny, (poczem umieszcza się ją w środowisku właściwym, mającym temperaturę i wilgotność odpowiadające pożądanemu gatunkowi sera.

Rzeczoną masę w razie potrzeby miesza się, odwraca, żeby w ten sposób zapewnić prawidłowy dopływ powietrza i rozwój mikroorganizmów, potrzebnych do dojrzewania.

To ostatnie odbywa się dzięki temu bardzo szybko, co pozwala wytwarzać znacznie większą ilość jednorodnych produktów.

Wynalazek niniejszy może obejmować dodawanie fermentów specjalnych, jak to fermentów mlekowych, pleśniowych i różnych, potrzebnych do dojrzewania i t. d., do mleka jako takiego lub do mleka zsiadłego w jakimkolwiek bądź stadium przeróbki, a to w tym celu, żeby można było otrzymać produkty określone, już istniejące lub nieistniejące, w szczególności zaś produkty o określonym smaku.

Rozumie się, że masa pozostała po odcedzeniu serwatki, obrobiona w ten sposób, może być spożytkowana i sprzedawana w jakimkolwiek bądź stadium dojrzewania.

Sery niegotowane, przed dojrzewaniem wykończone w sposób zwykły lub podany powyżej, zawierają znaczną ilość zarodków bakterij; skład ich, a skutek tego i smak ich, zmienia się szybko i nie można ich przechowywać przez czas dłuższy.

Niedogodności rzeczone, t. j. smak zmienny i niemożność dłuższego przechowywania, utrudniają również w stopniu znacznym zorganizowanie na wielką skalę wyrobu serów niegotowanych.

Stosownie do wynalazku niniejszego u-

stalenie smaku sera i przedłużenie czasu, przez który ser można przechowywać, osiąga się przez stapianie sera w temperaturze pasteryzacji lub nawet sterylizacji, czyli temperatura może się wahać między 75°C i 100°C. Dzięki temu, masa rzeczona staje się mniej lub więcej płynną i można ją odlewać i formować. Wszelkie szczególne środki zapobiegawcze można przedsięwziąć po stopieniu, a mianowicie podczas odlewania i formowania, podczasopakowywania, a to w celu utrzymania sera w stanie wyjałowionym, osiągniętym uprzednio.

Mianowicie, o ile np. produkt ostateczny zawija się w staniol, ten ostatni należy uprzednio wyjałowić.

W niektórych gatunkach serów, podczas ich stapiania, tłuszcze, jak np. masło, oddzielają się od składników pozostałych, jak np. kazeiny; ser, który otrzymanoby w ten sposób, byłby jadalny, lecz nie posiadałby smaku subtelnego.

Niedogodności powyższych unika się dodając do sera przed jego stopieniem roztwór wodny winianu sodowego lub cytrynianu sodowego w ilości około 2% na wagę sera.

Należy zaznaczyć, że, dodając do sera niegotowanego nieznaczna ilość słabego kwasu, np. winowego lub cytrynowego i nawet zobojętniając je następnie podczas dalszej obróbki, np. dwuwęglanem, otrzymuje się ser o smaku gorszym i o mniejszej wartości.

Wyniki, otrzymane stosownie do wynalazku, można objaśnić tem, że sery niegotowane zawierają znaczną ilość fermentów, które czynią ser kwaśnym. Kwasowość ta jest większa lub mniejsza i zależy od stopnia dojrzałości sera, wskutek czego ilość substancyj dodawanych, które czynią ser płynnym, może się zmieniać nieznacznie, zależnie od stopnia dojrzałości.

W celu ujednostajnienia obróbki dobiera się ser o ściśle określonym i stałym

stopniu dojrzałości, co jest szczególnie łatwe, skoro masa dojrzewająca jest w stanie rozdrobnionym, jak to zaznaczono powyżej.

Stapiając masę otrzymuje się produkt jednorodny mniej lub więcej płynny, dający się odlewać w formy i formować, który to produkt po ochłodzeniu się zamienia się na masę zwartą, stałą, o smaku niezmiennym, która różni się zasadniczo od masy niestopionej i daje się przechowywać przez czas znacznie dłuższy od produktu wyjściowego.

Zastrzeżenia patentowe.

1. Sposób obróbki serów niewarzonych przed ich dojrzewaniem, znamienny tem, że mleko zsiadłe po odcedzeniu serwatki rozdrabnia się i w tym stanie poddaje dojrzewaniu.

2. Sposób według zastrz. 1, znamienny tem, że rozdrobnioną masę, otrzymaną z mleka zsiadłego, po odcedzeniu serwatki, od czasu do czasu podczas dojrzewania odwraca się w razie potrzeby.

3. Sposób według zastrz. 1 i ewentual-

nie według zastrz. 2, znamienny tem, że ser, otrzymany po osiągnięciu przez niego dowolnego stopnia dojrzałości, poddaje się stapianiu, powodującemu jego pasteryzację, które może być posunięte do sterylizacji, np. ser można utrzymywać przez pewien czas w temperaturze między 75° C i 100° C.

4. Sposób według zastrz. 1 lub według zastrz. 2 i 3, znamienny tem, że w celu osiągnięcia stapiania jednorodnego dodaje się do sera nieznaczną ilość obojętnej soli kwasu słabego, jak np. 2% winianu sodowego w roztworze wodnym.

5. Sposób według zastrz. 1 lub według zastrz. 2, 3 i 4, znamienny tem, że w celu utrzymania opakowanego sera w stanie wyjałowionym, opakowanie to zostaje uprzednio wyjałowione.

Société Anonyme
„L'Auvergne Laitière”.
Société des Caves et des
Producteurs Réunis.
Zastępca: M. Skrzypkowski,
rzecznik patentowy.