



FEDERÁLNÍ ÚŘAD
PRO VYNÁLEZY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

265 416

(11) (B1)

[13]

(51) Int. Cl.⁴

A 23 L 1/42

(22) Přihlášeno 18 01 88

(21) PV 289-88.0

(40) Zveřejněno 12 01 89

(45) Vydáno 15 12 89

(75)

Autor vynálezu

FORMAN LADISLAV ing. CSc., PRAHA, HLADÍKOVÁ ZDENKA ing., BRNO,
JANOUSEK JAN MVDr., VELHARTICE, CVACHOVEC VLADIMÍR, NÝRSKO,
PECHAČOVÁ MARTA, PRAHA

(54) Polotovary mléčných a sýrových polévek a omáček a způsob jejich výroby

(57) Účelem řešení jsou mléčné a sýrové polévky a omáčky a způsob jejich výroby. Tyto výrobky jsou na základě tavených sýrů, kde k základní směsi pro výrobu tavených sýrů se přidávají ingredience, jako je bramborový škrob, sůl a zeleninové přísady pro vznik základních polotovarů. Přídavkem dalších ochucujících přísad, např. sterilovaných hub, kopru apod. získáme speciální polotovary výrazně ochucené.

Vynález řeší výrobu polotovarů mléčných a sýrových polévek a omáček s novými vlastnostmi senzorickými a nutričními, vyráběných novou technologií. Polotovary jsou vyráběny na bázi tavených sýrů.

Dosud se podobné výrobky nevyrábějí. Dosavadní polotovary polévek a omáček jsou založeny na technologii sušení a mražení. U výrobků podle vynálezu se používá technologie tavených sýrů. Výrobek se před konzumací rozvaří v příslušném množství vody. Získá se základní mléčná případně sýrová polévka nebo omáčka, kterou lze přímo konzumovat, nebo z ní pomocí dalších přísad připravovat další polévky a omáčky jako rajskou, koprovou, houbovou a další. Vynález rovněž umožňuje přímo výrobu vyjmenovaných polévek a omáček tím, že se do základní polévkové, případně omáčkové směsi přidá další složka jako rajský protlak, konzervované houby, kopr atd. a vyrobí se polévka, případně omáčka rajská, koprová, houbová a jiné.

Při použití směsi přírodních sýrů s neutrální chutí se vyrobí polotovar pro polévku mléčnou, při použití sýrů s výraznými chuťovými vlastnostmi se vyrobí polévka sýrová. Příprava polévek a omáček se liší množstvím použité vody k přípravě. Polévky je většinou nutné při přípravě dosolit.

P ř í k l a d 1

Na 100 kg základní směsi k tavení o 45% hmot. tuku v sušině, 40% hmot. sušina, se přidá: 6 kg bramborového škrobu Solamyl, 4 kg soli, 2 kg zeleninové směsi o složení 60% hmot. sušené cibule, 20% hmot. sušené petrželové natě, 10% hmot. sušené celerové natě, 10% hmot. glutamátu sodného. Směs se po utavení formuje a balí do 100g porcí. Jedna 100g kostka s 300 ml vody slouží k přípravě dvou porcí mléčné polévky.

P ř í k l a d 2

Ke směsi podle příkladu 1 se přidá 10 kg hub ve sladkokyselém nálevu a po provedeném tavení se získá polotovar houbové omáčky, polévky, která se formuje a balí do 100g porcí.

P ř í k l a d 3

Na 100 kg základní směsi k tavení o 65% hmot. tuku v sušině, 45% hmot. sušiny se přidá: 8 kg bramborového škrobu, 3 kg soli, 2 kg zeleninové směsi, 10 kg křenu, nebo 5 kg sterilovaného kopru.

P ř í k l a d 4

Na 100 kg základní směsi k tavení o 65% hmot. tuku v sušině, 45% hmot. sušiny se přidá: 8 kg bramborového škrobu, 4 kg soli, 4 kg zeleninové směsi, 5 kg rajského protlaku.

P ř í k l a d 5

Na 100 kg základní směsi k tavení s uzeným vepřovým masem, o 55 až 60% hmot. tuku v sušině, 45 až 48% hmot. sušiny se přidá: 8 kg bramborového škrobu, 2 kg zeleninové směsi.

P ř í k l a d 6

Ke směsi podle příkladu 5 se přidá 10 kg křenu a po provedení tavení se získá polotovar pro křenovou omáčku s uzeným masem.

P ř í k l a d 7

Na 100 kg základní směsi k tavení o 30% hmot. tuku v sušině, 35% hmot. sušiny se přidá 10 kg bramborových vloček a 10 kg mletých ovesných vloček, 6 kg soli, 2 kg zeleninové směsi a 0,5 kg kmínu. Po utavení směsi se získá polotovar pro přípravu polévky.

Předností výrobků jsou: a) senzorické vlastnosti výrobků, které odpovídají zvyklostem příslušné národní kuchyně, b) vysoká nutriční hodnota výrobků, vysoký podíl stravitelných bílkovin, dobře stravitelný mléčný tuk nacházející se ve formě stabilní emulze, c) pohotový

polotovar, z něhož se snadno připraví řada druhů polévek a omáček, které se dosud v polotovarech nevyskytují, d) vhodná velikost porcí výrobků a jejich dobrá skladovatelnost.

PŘEDMĚT VYNÁLEZU

1. Polotovary mléčných a sýrových polévek a omáček vyznačující se tím, že sestávají ze základní směsi pro výrobu tavených sýrů s 30 až 50% hmot. sušiny a 30 až 70% hmot. tuku v sušině, doplněné 2 až 20% hmot. bramborového škrobu, 1 až 5% hmot. soli a 1 až 5% hmot. zeleninové přísady obsahující sušenou cibuli, celerovou a petrželovou nať, případně obsahují 0 až 20% hmot. přísad jako je rajský protlak, sterilované houby, kopr, masový vývar apod. ve 100% celkové hmotnosti.

2. Způsob výroby polotovarů mléčných a sýrových polévek a omáček podle bodu 1, vyznačující se tím, že základní směs pro výrobu tavených sýrů se po přidání jednotlivých přísad zhomogenizuje a taví při teplotě 75 až 90 °C, tvaruje a balí.