



OHĽAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

225194
(11) (B1)

(22) Prihlásené 09 04 82
(21) (PV 2538-82)

(40) Zverejnené 27 05 83

(45) Vydané 15 04 86

(51) Int. Cl.³
A 23 D 3/00
A 23 C 20/00

(75)
Autor vynálezu

VACOVÁ TERÉZIA ing. CSc., KRKOŠKOVÁ BERNADETTA ing. CSc.,
BRATISLAVA

(54) Zmes na výrobu nátierok na báze rastlinného oleja

1

Vynález sa týka zmesi na výrobu nátierok, ktorá je emulziou rastlinného oleja a je základným polotovarom pre výrobu rozlične ochutených výrobkov.

Trend rozvoja nášho potravinárskeho priemyslu, zameraný na zvyšovanie dodávok do trhových fondov, bez zvyšovania nárokov na zdroje surovín, pri zohľadnení požiadaviek racionálnej výživy, si vyžaduje vyššie zhodnocovanie surovín a zmeny v štruktúre sortimentu. Komplexné zhodnotenie surovín a efektívne využívanie netradičných zdrojov je podmienené používaním niektorých prídavných látok s emulgačnými, stabilizačnými a plniacimi účinkami. Súčasné obdobie je charakterizované obmedzovaním dovozu týchto látok z kapitalistických štátov, preto má význam najmä uplatňovanie prídavných látok tuzemskej výroby. Rastlinné oleje u nás sa v súčasnosti používajú najmä pri tepelnej úprave iných pokrmov, pričom sa narúša ich priaznivé zloženie z hľadiska obsahu jednotlivých mastných kyselín. Okrem toho sa oleje spracúvajú na výrobky typu majonézy, ktoré majú vysoký energetický obsah. V súlade s racionálnou výživou je žiadúce spracúvanie rastlinných olejov do takých výrobkov, ktoré by mali znížený energetický obsah, zvýšenú výživnú hodnotu a nebolo by potrebné ich ďalšie tepelné opra-

2

covanie. Z hľadiska požiadaviek spotrebiteľov sú žiadané najmä výrobky nátierkového typu, ktorých je v súčasnosti nedostatok.

Uvedené nedostatky odstraňuje vynález, ktorého podstata spočíva v optimalizácii zloženia zmesi pre prípravu základného polotovaru na výrobu nátierok, kde tukovú zložku tvorí rastlinný olej.

Prednosťou vynálezu je zabezpečenie prípravy výrobkov, vyhovujúcich z hľadiska fyzikálnej stability i výživnej hodnoty požiadavkám správnej výživy. V zmesi sa využívajú tuzemské suroviny, ktoré sú bežne dostupné. Výroba zmesi pre nátierky na báze rastlinného oleja je nezávislá od sezóny a pomerne málo náročná na spotrebu energie. Vynález umožňuje lepšie zhodnotenie základných surovín, pričom sa získa netradičný nový typ výrobku s organoleptickými vlastnosťami podobnými roztierateľným taveným syrom.

Príklad

Zloženie zmesi: 24,0 kg rastlinného oleja Maja, 26,0 kg sušeného odtučneného mlieka, 0,7 kg emulgátora Polynol A, 0,8 kg kuchynskej soli, 0,5 kg octu, 48,0 kg vody. V oleji sa rozpustí pri 65 °C Polynol A a schla-

dí sa. Vo vode sa za studena rozmieša ocot, soľ a sušené mlieko. Olejová a vodná zložka sa zmiešajú v homogenizátore. Túto základ-

nú zmes možno ochutiť rascou, paprikou, kôprom a i.

PREDMET VYNÁLEZU

Zmes na výrobu nátierok na báze rastlinného oleja, vyznačená tým, že pozostáva z 30 až 70 % hmotnostných tuku, 30 až 40 % hmotnostných mliečnych bielkovín v pre-

počte na obsah tuku a 0,5 až 3 % hmotnostných 1-monoacylglycerolov kyseliny palmitovej a steárovej, vzťahených na obsah tuku a zvyšok tvorí voda a ochucujúce prísady.