



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU

K AUTORSKÉMU OSVEDČENÍU

204 697

(11)

(B1)

(61)

(23) Výstavná priorita

(22) Prihlášené 13 06 79

(21) PV 4073-79

(51) Int. Cl. A 23 C 19/068

(40) Zverejnené 31 07 80

(45) Vydané 01 07 83

(75)

Autor vynálezu HERIAN KAROL ing. CSc., ŽILINA

ŽURKO MICHAL, TERCHOVÁ

KRČÁL ZDENĚK ing. CSc., ŽILINA

(54) Spôsob výroby salámových naparených syrov

1

Vynález sa týka spôsobu výroby salámových naparených syrov, u ktorých sa rieši naparovanie vykysnutej syreniny až po jej naplnenie priamo do priepustných obalov za účelom dosiahnutia vlastností parených syrov.

Dosiaľ sa robí naparovanie syrov iba bez obalu, a to najmä pri ručnej výrobe oštiepkov z ovčieho mlieka starým bačovským spôsobom, prípadne pri výrobe tzv. syrov s napareným cestom. Výroba parených syrov sa robí zahrievaním vykysnutých plátkov syra v horúcej vode ručne, alebo pomocou pariačeho stroja. Doterajší spôsob naparovania oštiepkových syrov je veľmi praoný, syr je bez obalu, sú pri tom pomerne veľké straty tuku a syr nemá konzistenciu parených syrov. Syry s tzv. napareným cestom nemajú tiež charakter parených syrov, nakoľko u nich sa syry po formovaní iba nahrievajú pri teplote asi 40 °C za účelom rýchleho prekysávania a sú taktiež bez obalu. Klasické parené syry vyrobené ručne, alebo strojovo vyžadujú pomerne veľkú manipuláciu /prekysnutie hrudkového syra, jeho plátkovanie, parenie v horúcej vode, formovanie, atď./, pričom dochádza k veľkým stratám tuku v pariacej vode, sú problémy s dodržaním dobrej konzistencie a tvaru syrov a napokon sú problémy i s balením.

Vyššie uvedené nedostatky odstraňuje vynález, ktorého podstatou je, že naplnená čerstvá syrenina do priepustných obalov po vykysnutí a vysolení sa naparuje, príp. zahrieva priamo v obale pri teplote do 100 °C a ďalej sa technologicky upravuje podľa pož-

204 697

dovaných vlastností syra a v priepustnom obale po úprave povrchu na želanú priepustnosť sa i expeduje. Naplnením čerstvej syreniny zbavenej srvátky jednoduchým plniacim zariadením do priepustných hadicových obalov /napr. outisínové dreva, celofánové, perforované hadice z umelých hmôt apod./, a po jej vykysnutí a vysolení sa môžu takéto syry priamo naparovať prípadne zahrievať v obale i bez priameho styku s horúcou vodou, čím sa dosiahne konzistencia podobná parenému ošetu, a takéto syry môžu sa taktiež priamo v obale údiť, zrieť a priamo i predávať a dosiahne sa tým celá rada predností. Zjednoduší sa podstatne celá manipulácia pri výrobe parených syrov alebo naparených syrov, znížia sa straty tuku, naparovať možno i v automatickej údiarni bez vodnej pary, odpadá nevyhnutnosť pariacich strojov pri veľkovýrobe, priamo v údiarni po naparení sa syry môžu i zaúdiť, celá výroba je hygienickejšia, nakoľko sú syry hneď po naplnení v obale, v ktorom sa solia, paria, prípadne i údia atď. U takto formovaných a ošetrovaných syrov dosiahne sa dobrá forma a konzistencia parených syrov, zjednoduší sa balenie, je možnosť upravovať sušinu a povrch syra vhodným náterom priepustných obalov apod.

Ako z uvedených predností vyplýva, využitím vynálezu, tj. naparovaním príp. zahrievaním vykysnutej syreniny priamo v manipulačnom priepustnom obale zracionalizuje sa podstatne doterajší spôsob výroby naparovaných i parených syrov a týmto spôsobom možno zaviesť i výrobu nových druhov syrov.

Príklad

Čerstvá syrenina, zbavená srvátky, sa plní na jednoduchom formovacom zariadení /napr. na mäsiarskej narážačke salámov/ do hadicových priepustných obalov /napr. outisínové, alebo celofánové dreva, perforované hadice apod./. Po naplnení a uzavretí hadicových, priepustných obalov syry prekysávajú voľne uložené, prípadne priamo v solnom kúpeli na požadovanú kyslosť. Vykysnuté a vysolené syry sa priamo v obale naparujú, príp. zahrievajú voľne uložené /resp. zavesené/ pri teplote 65 °C v priebehu 30 min., prípadne až po dosiahnutie vhodnej konzistencie. Takto ošetrované syry sa môžu ihneď údiť. Po nasledovnom osochnutí syry sa natrú vhodným náterom, aby sa znížila priepustnosť obalov a nechajú sa ďalej zrieť podľa požadovanej akosti. Takto vyrobené a upravené naparené syry sa môžu porcováť pre maloobchodné balenie a prípadne i priamo predávať v manipulačnom obale.

P R E D M E T V Y N Á L E Z U

Spôsob výroby salámových naparených syrov, vyznačujúci sa tým, že naplnená čerstvá syrenina do priepustných obalov po vykysnutí a vysolení sa naparuje, prípadne zahrieva priamo v obale pri teplote do 100 °C a ďalej sa technologicky upravuje podľa požadovaných vlastností syra a v priepustnom obale po úprave povrchu na želanú priepustnosť sa i expeduje.