



A23c 19/12

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 34334

Kl. 53 e, 6/01

Spolek pro chemickou a hutní výrobu, národní podnik

(Praga, Czechosłowacja)

Topnik do wyrobu serów topionych

Udzielono z mocą od dnia 29 grudnia 1947 r.

Pierwszeństwo: 17 stycznia 1946 r. (Czechosłowacja)

Znane jest stosowanie przy wyrobie serów topionych topników w postaci mieszanin cytrynianów i fosforanów. Znane jest dobieranie składu mieszaniny tak, aby w gotowym serze topionym był taki stosunek sodu do potasu i kwasu cytrynowego do kwasu fosforowego, jak w świeżym mleku. Mieszaninę fosforanów i cytrynianów stosowano dotychczas w postaci roztworu lub papki. Znane jest również stosowanie bezwodnych fosforanów oraz stosowanie dodatków w postaci stopionej mieszaniny fosforanów z tlenkami wapnia lub magnezu. Mieszaninę taką po stopieniu miele się na miałki proszek, który następnie dodaje się do sera.

Przedmiotem wynalazku jest topnik do wyrobu sera, składający się ze stopionej mieszaniny dy krystalizacyjnej i zmielonej mialko. Preparat ten umożliwia polepszenie smaku serów i zachowanie ich doskonałej konsystencji i trwałości. Stopcytrynianów i fosforanów, nie zawierającej wosuje się go z korzyścią w stanie sproszkowanym, ponieważ jest on całkowicie rozpuszczalny.

Surowcami wyjściowymi są: kwas cytrynowy, cytrynian jednosodowy, cytrynian trójsodowy, drugorzędowy fosforan sodu, trzeciorzędowy fosforan sodu i fosforan wapnia, zmieszane w takim stosunku, aby pH wynosiło 3 — 11. Otrzymany produkt jest sypki, barwy czysto białej i jest odporny na wilgoć.

Przykład I. 300 kg cytrynianu jednosodowego i 200 kg $Na_2HPO_4 \cdot 12H_2O$ miesza się w bębnie mieszarki, suszy w suszarce i miele. Otrzymuje się sól wartości pH równej 5,5 — 6, odpowiednią do otrzymywania tak twardych jak i miękkich serów topionych.

Przykład II. 25 kg krystalicznego kwasu cytrynowego, 400 kg cytrynianu trójsodowego i 25 kg $Na_3PO_4 \cdot 10 H_2O$ } poprzednio razem
 50 kg $Na_2HPO_4 \cdot 12 H_2O$ } przesuszonych
 miesza się w bębnie mieszarki, suszy w suszarce i miele. Sól posiada wartość pH równą 7,5 — 8 i nadaje się do wyrobu kwaśnych serów topionych.

Zastrzeżenia patentowe

1. Topnik do wyrobu serów topionych, znamienny tym, że składa się ze stopionych i wolnych od wody krystalizacyjnej cytrynianów i fosforanów.
2. Topnik według zastrz. 1, znamienny tym, że składa się z cytrynianów, fosforanu trójsodo-

wego i fosforanu dwusodowego oraz ewentualnie fosforanu wapnia.

Spolek pro chemickou
a hutní výrobu,
národní podnik

Zastępca: Dr S. Bolland
adwokat