



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU

K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

198 859

(11) (B1)

(61)

(23) Výstavná priorita

(22) Prihlásené 25 07 78

(21) PV 4931-78

(51) Int. Cl. A 23 C 15/02

(40) Zverejnené 17 09 79

(45) Vydané 01 7 82

(75)

Autor vynálezu ERKOŠKOVÁ BERNADETTA ing. CSc. a VACOVÁ TERÉZIA ing. CSc., BRATISLAVA

(54) Spôsob výroby mrazeného masla

1

Vynález sa týka spôsobu výroby mrazeného masla v drobnom spotrebiteľskom balení, ktoré sa vyznačuje parametrami prvej akostnej triedy.

Pri doterajšom spôsobe sa vyrába mrazené maslo s parametrami druhej akostnej triedy. Maslo sa balí do 25 kg kartónov, pomaly sa mrazí pri efektívnych rýchlostiach zmrazovania 0,1 až 0,3 cm za hodinu, skalduje sa pri -18°C a po vyskladnení sa mrazené maslo pomaly rozmrazí, prepracuje a preformuje na 250 g balenia. Oxidatívne zmeny pri pomalom mrazení masla, ako i zvýšená činnosť mikroorganizmov v dôsledku mechanického porušenia pôvodnej štruktúry pri prepracovaní a preformovaní mrazeného masla po jeho rozmrazení, spôsobujú podstatné zníženie jeho akosti. Maslo sa distribuuje s parametrami druhej akostnej triedy.

Vyššie uvedené nedostatky odstraňuje vynález, ktorého podstatou je spôsob výroby mrazeného masla s parametrami prvej akostnej triedy pri aplikácii vysokých zmrazovacích rýchlostí a mraziarenského skladovania na maslo v drobnom spotrebiteľskom balení.

Prednosťou vynálezu je, že pri navrhovanom spôsobe výroby mrazeného masla sa vylúčia tieto operácie: natláčanie čerstvého masla do kartónov, balenie 25 kg blokov, voľné rozmrazovanie blokov a následné prepracovanie a preformovanie na drobné spotrebiteľské balenie. V dôsledku vylúčenia uvedených operácií sa podstatne zlepši akosť mrazeného

198 859

masla. Vzniknú tiež úspory obalového materiálu, živej práce a energie potrebnej na prepracovanie a preformovanie masla, znížia sa nároky na manipuláciu a manipulačný priestor a znížia sa hmotnostné straty výrobku.

Spôsob výroby mrazeného masla s parametrami prvej akostnej triedy možno uplatniť v našich mliekárenských závodoch, kde je sústredená výroba masla, pri súčasnej možnosti využívania mraziarenských kapacít. Po dobudovaní nových mliekární bude možné realizovať celú technológiu výroby mrazeného masla s parametrami prvej akostnej triedy vo vlastnom programe.

Predmet vynálezu

Spôsob výroby mrazeného masla s parametrami prvej akostnej triedy, vyznačujúci sa tým, že sa maslo bezprostredne po zmaselnení zo sladkej smotany a po zabalení do hliníkovej pergamenom kaširovanej fólie po 250 g zmrazí efektívnou rýchlosťou zmrazovania 0,5 až 1,0 cm za hodinu na teplotu -18°C , skladuje sa pri teplote -18°C po dobu jeden až šesť mesiacov a po vyskladnení sa priamo distribuuje do spotrebiteľskej siete.