



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

233754

(11)

(B1)

(51) Int. Cl.³

A 21 D 2/34

(22) Přihlášeno 30 11 81
(21) (PV 8841-81)

(40) Zveřejněno 13 08 84

(45) Vydáno 15 08 86

(75)
Autor vynálezu

ZÁRSKÝ VLADIMÍR ing., LITOMĚŘICE, KNOTEK JOSEF, KOLÍN

(54) Způsob výroby přísady do pečiva

Vynález řeší zjednodušený postup výroby přísady do pečiva, při němž se dvě složky výrobku, tj. tuková složka s lecitinem a bílkovinná složka, smísí bezprostředně po zahuštění mléka, než se směs homogenizuje a suší. Proti známým způsobům odpadá 2 až 3 denní krystalizace tukové složky, odstraní se oxidační tuk při skladování a snížily se investiční a provozní energetické náklady.

Vynález řeší zjednodušený technologický postup výroby přísady do pečiva.

Až dosud se vyrábějí podobné přípravky složitým způsobem, který spočívá v tom, že se zvlášť vyrobí tuková složka s lecitinem a zvlášť mléčná bílkovinná složka, načež se tyto dvě složky mísí na finální produkt. Nevýhodou tohoto stavu je, že se tuková složka musí podrobit dlouhodobé krystalizaci (2 až 3 dny), přičemž uvolňovaný skrolein ztěžuje pracovní prostředí.

Další nevýhodou dosevadního postupu je, že v hotovém výrobku je část tuku ve volném stavu, což způsobuje při skladování oxidaci a snížení trvanlivosti výrobku. Známý způsob výroby je také investičně náročnější, viz krystalizační síla, mísicí zařízení. Provozní náklady jsou vyšší a energeticky náročnější.

Tyto nedostatky odstraňuje způsob podle vynálezu, jehož podstata spočívá v tom, že oba komponenty výrobku, tj. tuk a odstředěné mléko, zahuštěné na 38 až 44 % sušiny, se smísí bezprostředně po zahuštění, načež se směs vytemperuje na 65 až 75 °C, homogenizuje a suší. Usušený a vychlazený produkt se ihned pytluje.

Výhody způsobu podle vynálezu spočívají především v podstatném snížení investičních nákladů, provozních nákladů, spotřeby energie a ve zkvalitnění výrobku odstraněním oxidace a reinfekce při stávající manipulaci.

Příklad výroby přísady do pečiva za 1 hod:

Odperka zahustí 13 000 kg odstředěného mléka o sušině 9 % na 2 800 kg mléka o sušině 42 %. Toto mléko se smísí kontinuálně pomocí dávkovacích čerpadel s cca 500 kg tukové náklady o teplotě od 80 do 90 °C a získaná směs se vytemperuje na teplotu 65 až 75 °C a homogenizuje. Při teplotě 185 až 195 °C se směs suší, čímž vznikne cca 3,3 tuny/hod finálního produktu o sušině 95 až 97 %.

Produkt se bezprostředně plní do expedičního balení nebo se podle potřeby skladuje.

PŘEDMĚT VYNÁLEZU

Způsob výroby přísady do pečiva z tukové a mléčné složky, vyznačený tím, že tuková složka a odstředěné mléko ve vzájemném poměru 1:5, o průměrné sušině zahuštěného mléka 42 %, se smísí bezprostředně po zahuštění mléka, načež se směs o přibližné sušině 51 % vytemperuje na 65 až 75 °C, homogenizuje, suší při teplotě sušicího vzduchu cca 190 °C na finální sušinu 97 % a ihned se pytluje nebo ukládá do sil.