

ČESKOSLOVENSKÁ
SOCIALISTICKÁ
REPUBLIKA
(18)



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENÍU

240335
(11) (B1)

(22) Prihlášené 24 09 84
(21) (PV 7145-84)

(51) Int. Cl.⁴
A 23 L 1/16

(40) Zverejnené 13 06 85

(45) Vydané 15 06 87

(75)

Autor vynálezu

MATILDA HAJTMANOVÁ, DUNAJSKÁ STREDA

[54] Spôsob výroby 10-vaječných domácich cestovín

1

Spôsob výroby 10-vaječných domácich cestovín, ktorého podstatou je, že do 1 kg pšeničnej múky sa vmiešava 10 kusov čerstvých vajíec s 0,03 až 0,08 kg soli pri teplote 28 až 30 °C. Po vytvorení tvarovaných cestovín o hrúbke 0,8 až 1,2 mm sa tieto sušia 8 až 50 min pri teplote 70 až 80 °C s výslednou vlhkosťou 13 %.

Vynález sa týka spôsobu výroby 10-vaječných, domácich cestovín bez pridávania pitnej vody.

V súčasnosti sa trvanlivé cestoviny pripravujú maximálne z 8 slepačích vajec, alebo tejto dávke zodpovedajúcej vaječný prášok a s určitou dávkou pitnej vody. Voda na jednej strane spôsobuje premiesenie všetkých komponentov, no na druhej strane spôsobuje hnednutie a šednutie cesta (polyfenoloxidáza). Vzhľadom na to, že do cesta sa pridáva len maximálne 8 vajec v čerstvom stave, alebo v prášku, cesto má málo hutnú konzistenciu a po vysušení nemá požadovaný sklovitý lom. Cestoviny nie sú pružné a po uvarení sú lepkavé a rozvarené. Preto majú nízku nutričnú a teda aj úžitkovú hodnotu.

Vyššie uvedené nedostatky odstraňuje spôsob výroby 10-vaječných domácich cestovín, ktorého podstatou je, že do 1-kg polohrubej pšeničnej múky sa vmieša aspoň 10 kusov čerstvých vajec s 0,03 až 0,08 kg soli pri teplote 28 až 30 °C, pričom po vytvorení napríklad rezancov, nitoviek, malých a veľkých fliáčkov, tarhona a vretienok o hrúbke 0,8 až 1,2 mm, sa tieto sušia 8 až 50 min pri teplote 70 až 85 °C s výslednou vlhkosťou 11 až 13 %.

Výhodou spôsobu výroby 10-vaječných domácich cestovín podľa vynálezu je, že cestoviny sú pevné, pružné a po uvarení sú bez akejkoľvek lepkavosti a rozvariteľnosti.

Vzhľadom na to, že cesto sa pripravuje bez prídavku vody, nevznika hnednutie a šednutie cesta a po usušení má sklovitý lom.

Príklad 1

Do predpísaného množstva preosiatej pšeničnej múky polohrubej t. j. d₀ 1 kg sa vmieša vaječný obsah z 10 slepačích vajec a 0,05 kg soli.

Po vytvorení cesta vhodnej konzistencie sa toto ručne niekoľkokrát prehnetí za dobu 15 min. Cesto sa pri teplote 28 °C pretiahne ces lisovací stroj na hrúbku 0,8 mm. Po predbežnom osušení cesta, volne uloženého na drevených závesoch, sa vykoná tvarovanie pomocou krájacích strojov na rezance, malé a veľké fličky, nitovky, tarhona, alebo vretienka. Takto pripravené cestoviny sa sušia v elektrickej sušiarňi a to, nitovky 8 min, tarhoňa, malé i veľké fličky, rezance a vretienka 40 min pri teplote 80 °C. Cestoviny majú po vysušení maximálny obsah vlhkosti 13 %.

Príklad 2

Vytvorené cesto podľa príkladu 1 sa pri teplote 30 °C pretiahne ces lisovací stroj na hrúbku 1,2 mm a po vytvarovaní sa nitovky sušia 10 min, tarhoňa, malé i veľké fličky, rezance a vretienka 50 min pri teplote 85 °C.

PREDMET VYNÁLEZU

Spôsob výroby 10-vaječných domácich cestovín napr. rezancov, nitoviek, malých a veľkých fliáčkov, tarhona a vretienok z múky, vajec a soli, vyznačený tým, že do 1 kg múky sa vmieša 10 kusov čerstvých vajec s 0,03 až 0,08 kg soli pri teplote 28 až 30 °C,

pričom po vytvorení domácich cestovín napríklad rezancov, nitoviek, malých a veľkých fliáčkov, tarhona a vretienok o hrúbke 0,8 až 1,2 mm sa tieto sušia 8 až 50 min pri teplote 70 až 85 °C s výslednou vlhkosťou 13 %.