

ČESKOSLOVENSKÁ
SOCIALISTICKÁ
REPUBLIKA
(19)



GRAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

252386
(11) (B1)

(51) Int. Cl.⁴
A 23 P 1/00

(22) Prihlásené 05 11 85
(21) (PV 7915-85)

(40) Zverejnené 18 12 86

(45) Vydané 15 10 88

(75)

Autor vynálezu

PRÍBELA ALEXANDER doc. ing. DrSc., DANIŠOVÁ CECÍLIA ing.,
BRATISLAVA, KRAJČOVIČ ŠTEFAN, TRNAVA

(54) Spôsob výroby múčky z tmavého sladového kvetu

1

2

Riešenie spadajúce do odboru potravinárskeho priemyslu sa týka spôsobu výroby múčky pripravenej z druhotnej suroviny, čistého tmavého sladového kvetu po extrakcii éterom v hmotnostnom pomere 1 : 1. Po odstránení zvyškov éteru sa potom praží pri teplote 175 až 180 °C počas 35 až 45 min. a po vychladnutí sa melie. Múčkou možno nahradiť až 25 % kakaového prášku, kávy a maku v pekárskejších a cukrárskych výrobkoch a trvanlivom pečive.

Vynález sa týka spôsobu výroby múčky z tmavého sladového kvetu.

Sladový kvet, ako druhotná surovina získaná pri výrobe tmavého sladu, sa zúžitkováva iba ako krmivo pre hospodárske zvieratá. Pre potravinárske účely sa doteraz nevyžíval.

Uvedenú nevýhodu v podstatnej miere odstraňuje spôsob podľa vynálezu, ktorého podstata spočíva v tom, že tmavý sladový kvet sa extrahuje éterom v hmotnostnom pomere 1 : 1, po odstránení zvyškov éteru sa ďalej praží pri teplote 175 až 180 °C počas 35 až 45 min., potom sa nechá vychladnúť na teplotu miestnosti a nakoniec sa melie.

Získanou múčkou možno nahradiť pri farbovaní syntetickými farbivami a zlepšiť štruktúru pekárskeho a cukrárskeho výrobku aditívnou látkou prírodného pôvodu. Múčkou z tmavého sladového kvetu možno nahradiť až 25 % kakaového prášku a kávy, ktoré sa dovážajú z devízovej oblasti, ďalej až 25 % maku v pekárskeho a cukrárskeho výrobkoch a v trvanlivom pečive. Použitím tejto múčky sa obohacujú potraviny o cenné nutričné zložky (lecitín, vitamíny skupiny B, biogénne prvky, esenciálne aminokyseliny) a zlepšujú sa vlastnosti dietickej (vláknina) a organoleptickej (farebné a chuťové látky).

Príklad

Tmavý sladový kvet sa zbaví prípadných celých jačmenných zŕn a zvyškov jačmenných šupiek (ktoré sú svetlejšie ako sladový kvet). Prosiatím cez sitá o priemere ok 2 mm sa oddelia šupky a zrná jačmeňa, ktoré sa zúžitkujú v krmovinárstve. Čistý tmavý sladový kvet sa extrahuje jednorázovo éterom (v pomere 1 : 1) aby sa zbavil tuku, ktorý by pri skladovaní zhoršoval jeho organoleptické vlastnosti. Odtučnený sladový kvet sa zbaví úplne éteru. Takto pripravený kvet sa praží 40 min pri 180 °C vo vrstve 5 cm. Schladí sa a po schladení sa melie na stolicovom mlyne na jemnú múčku, ktorá je tmavohnedej farby.

Múčka sa skladuje v obaloch nepriepustných pre vlhkosť a kyslík (napr. polypropylénové zvarovacie obaly apod.) v tmavom chladnom sklade. Doba skladovania je do 6 mes.

Pred použitím sa zmiešava vo vhodnom miešacom zariadení s kakaovým práškom v pomere 1 : 3 a suchá zmes sa použije na prípravu kakaového cesta, alebo do krémov a náplní cukrárskeho a trvanlivého pečiva. Rovnako možno nahradiť až 25 % maku tak, že sa mak zmieša s múčkou podľa vynálezu v pomere 1 : 3.

Pri senzorickom hodnotení neboli zistené rozdiely v chuti výrobkov pripravených bez prídavku a s prídavkom múčky zo sladového kvetu.

PREDMET VYNÁLEZU

Spôsob výroby múčky z tmavého sladového kvetu vyznačujúci sa tým, že tmavý sladový kvet sa extrahuje éterom v hmotnostnom pomere 1 : 1, po odstránení zvyškov

éteru sa ďalej praží pri teplote 175 až 180 °C počas 35 až 45 min., potom sa nechá vychladnúť na teplotu okolia a nakoniec sa melie.