



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY  
A OBJEVY

# POPIS VYNÁLEZU

## K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

201 990

(11) (B1)

(61)

(23) Výstavná priorita

(22) Prihlásené 28 05 79

(21) PV 3653-79

(51) Int. Cl.<sup>3</sup> A 23 C 7/00

(40) Zverejnené 31 03 80

(45) Vydané 01 08 83

(75)

Autor vynálezu BARABÁŠ JÁN ing., CSc., ŽILINA

(54) Spôsob viazania vody v bryndzi

1

Predmetom vynálezu je spôsob viazania vody v bryndzi rozpustnými, alebo bobtnavými koncentrátami všetkých mliečnych bielkovín, v ktorých sú jednotlivé mliečne bielkoviny zastúpené v takom pomere, ako sa nachádzajú v mlieku.

Pri doteraz používanom spôsobe výroby bryndze sa v bryndzi uvoľňuje voda, čím sa neželateľne zvyšuje sušina výrobku a hmotnostné straty.

Uvedené nedostatky odstraňuje vynález, ktorého podstata je v tom, že do bryndze pred mletím, alebo po jej zomletí prípadne pred, alebo po homogenizácii sa vmiešajú rozpustné alebo bobtnavé koncentráty všetkých mliečnych bielkovín v množstve 0,1 až 5,0 % hmot.

Výhodou spôsobu podľa vynálezu je, že prídavkom rozpustných, alebo bobtnavých koncentrátov všetkých mliečnych bielkovín znižujú sa hmotnostné straty spôsobené nedostatočným viazaním vody, obmedzí sa zvyšovanie sušiny výrobku a zvýši sa obsah bielkovín bielkovinami mliečného pôvodu.

### Príklad 1

Do 1 000 kg zmesi ovčieho a kravského hrudkového syra, kuchynskej soli a vody sa vmieša 10 kg koncentrátov všetkých mliečnych bielkovín.

### Príklad 2

Do 1 000 kg zmesi ovčieho hrudkového syra, soli a vody sa vmieša 50 l 15 %-ného roztoku koncentrátov všetkých mliečnych bielkovín.

201 990

## P R E D M E T   V Y N Á L E Z U

Spôsob viazania vody v bryndzi, vyznačujúci sa tým, že do zmesi na výrobu bryndze sa pridá 0,1 až 5,0 % hmot. koncentrátov všetkých mliečnych bielkovín.