



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU

K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

201 087

(11) (B1)

(61) AO je závislé na AO č. 151976

(23) Výstavní priorita
(22) Přihlášeno 26 03 75
(21) PV 2036-75

(51) Int. Cl.³ A 23 C 19/06

(40) Zveřejněno 29 02 80
(45) Vydáno 01 03 83

(75)
Autor vynálezu STRMISKA JOSEF ing., TÁBOR

(54) Způsob výroby termizovaných a pasterizovaných tvarohových specialit

1

Vynález řeší způsob výroby termizovaných a pasterizovaných tvarohových specialit použitím přídavku termicky modifikovaných škrobů.

Dosud se k zajištění dobrých reologických vlastností tvarohů, termizovaných a pasterizovaných tvarohových specialit používalo některých stabilizátorů, jako jsou modifikované algináty, moučky z jader lusků rohovníků a dalších stabilizačních látek, nebo jejich kombinací. Čs. autorské osvědčení č. 151976 se týká použití přídavku odbouraných, nebo oxidovaných škrobů v přeželatinované formě při výrobě tvarohů a sýrů. Použití termicky modifikovaných škrobů jako stabilizátorů k zajištění požadované konzistence termizovaných a pasterizovaných tvarohových specialit, popřípadě tvarohů a sýrů, nebylo dosud popsáno. Také nebylo popsáno použití termicky modifikovaných škrobů při výrobě tvarohů a tvarohových specialit v kombinaci s některými dalšími stabilizačními látkami.

Podle vynálezu, jehož podstatou je přídavek termicky modifikovaných škrobů v množství 1 g až 100 g na 1 kg vyrobených termizovaných a pasterovaných tvarohových specialit, popřípadě tvarohů a sýrů, se zajišťuje zlepšení reologických vlastností, tedy konzistence a vaznosti vody. Přídavek termicky modifikovaných škrobů samotných, nebo v kombinaci s dalšími modifikovanými škroby nebo jinými stabilizačními látkami má překvapivě zvýšený technický účinek, neboť mají vysoký stabilizační účinek a zajišťují typickou mazlavou

201 087

konzistenci finálních výrobků, i když byly zahřívány za intenzivního míchání na termizační teploty v rozmezí 55 až 70 °C, nebo pasterizační teploty v rozmezí 70 °C až 85 °C. Při těchto teplotách potřebných ke zničení převážné části mikroorganismů obsažených v surovině, a tím k prodloužení trvanlivosti finálního výrobku brání vzniku krupičkovité a moučnaté konzistence. Termicky modifikované škroby se připravují zahříváním škrobů na vyšší teplotu, než je teplota mazovatení v přítomnosti vody a následnou okamžitou dehydratací škrobového mazu bez předchozího ochlazení. Ve studené i teplé vodě botnají, až se rozpouští na homogenní koloidní roztoky. Tyto koloidní roztoky brání při termizaci a pasteraci tvarohových specialit aglomeraci bílkovinných částic a tím vzniku moučnatosti a krupičkovitosti a současně vytváří podmínky pro jemnou, mazlavou konzistenci a vyhovující vaznost vody finálního výrobku.

Termicky modifikované škroby samotné, nebo v kombinaci s dalšími modifikovanými škroby nebo jinými stabilizačními látkami, se při výrobě termizovaných a pasterizovaných tvarohových specialit, jako jsou tvarohové dezerty "Termix", přidávají k ostatním základním surovinám, kterými jsou tvaroh, máslo, smetana, cukr, popřípadě sušené mléko a příchutě, kterými bývají ovoce, džem, kakao, vanilka, káva, aroma apod. Směs se za intenzivního míchání zahřívá v termizačních, nebo pasterizačních zařízeních na teplotu 55 °C až 85 °C. Termizované a pasterizované tvarohové speciality se za tepla balí a po vychladnutí expedují.

Příklad

K výrobě tvarohového dezertu čokoládového se podle platné normy naváží předepsané množství surovin, kterými jsou tvaroh, máslo, smetana, cukr a kakao a termicky modifikovaný škrob v množství 30 g na 1 kg finálního výrobku. Směs se za intenzivního míchání v rychlokutru termizuje zahřevem na 65 °C po dobu 2 minut. Rychlokutr se vyprazdňuje překlopným zařízením a termizovaný tvarohový dezert se přemísťuje do balicího zařízení, kde se balí do vaniček z plastické hmoty a uzavírá hliníkovou fólií s termoplastickým nátěrem. Drobné expediční balení se vkládá do kartonových krabic, ve kterých se umísťuje v chladírně a po vychlazení expeduje do spotřebitelské sítě.

P R E D M Ě T V Y N Á L E Z U

Způsob výroby termizovaných a pasterizovaných tvarohových specialit s použitím modifikovaných škrobů podle autorského osvědčení č. 151976, vyznačený tím, že se při výrobě přidávají termicky modifikované škroby buď samotné, nebo v kombinaci s jinými modifikovanými škroby, nebo dalšími známými stabilizačními látkami v množství od 1 g do 100 g na 1 kg výrobku.