

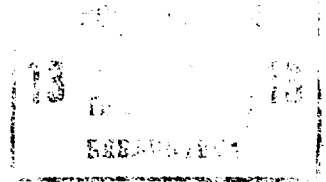


СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

(19) SU (11) 1274667 A1

(5D) 4 А 23 С 19/068

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО ДЕЛАМ ИЗОБРЕТЕНИЙ И ОТКРЫТИЙ



ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(21) 3730401/28-13

(22) 29.04.84

(46) 07.12.86. Бюл. № 45

(71) Производственное объединение «Тбил-молоко»

(72) Н. А. Эсакия, З. М. Цкитишвили,
З. Х. Диланян и А. А. Агабабян

(53) 637.333(088.8)

(56) Диланян З. Х. и др. Влияние микро-элементов на активность штаммов молочно-кислых бактерий. — Сб.: Интенсификация производства и улучшение качества натуральных сыров. Барнаул, 1974, с. 241-243.

Прийдак Т. А., Бавина Н. А. Совершенствование питательной среды при производстве бактериальных концентратов. — Молочная промышленность, 1982, № 4, с. 33.

Диланян З. Х. и др. Влияние микро-элементов на ускорение процесса созревания сыра «Чанах»: Сб. докл. межвузовской конференции. Ереван, 1971, с. 191—194.

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА РАС-СОЛЬНОГО СЫРА

(57) Изобретение относится к молочной промышленности, в частности к производству рассольных сыров. Целью изобретения является ускорение процесса созревания сыра. При производстве рассольного сыра ускорение его созревания достигается за счет интенсификации в нем микробиологических и биохимических процессов путем внесения в молоко в определенных количествах микро-элементов: марганца, цинка, меди, кобальта, а также использование в качестве бактериальной закваски бактериального концентрата молочно-кислых бактерий, вносимых в сырное зерно перед формованием.

(19) SU (11) 1274667 A1

Изобретение относится к молочной промышленности и может быть использовано при производстве рассольного сыра.

Цель изобретения — ускорение процесса созревания сыра.

Ускорение созревания сыра достигается за счет интенсификации в нем микробиологических и биохимических процессов путем внесения в молоко в определенных количествах микроэлементов — марганца, цинка, меди, кобальта, а также использование в качестве бактериальной закваски бактериального концентрата молочно-кислых бактерий, вносимых в сырное зерно перед формованием.

Пример. В 100 кг пастеризованного при 74°C и охлажденного до 35°C молока вносят водные растворы хлористых солей микроэлементов, г: марганец 0,21; цинк 0,125; медь 0,05; кобальт 0,01; йод 0,19, затем вводят хлористый кальций 30 г, сычужный фермент 2,50 г.

Свертывание наступает через 20 мин при температуре 35°C.

После свертывания разрезают густок в течение 3 мин, оставляют зерно в покое на 5 мин и приступают к его постановке в течение 5 мин, после чего сливают всю сыворотку и в готовое для формования зерно вносят бактериальный концентрат молочно-кислых бактерий в количестве 0,1 мг, соответствующий по аминокислотному составу высшему сорту грузинского сыра (500 млн. клеток на 1 г сыр-

ного зерна), разведенный в 15 л теплой подсырной сыворотки температурой 35°C. Вымешивают 5 мин, дают зерну осесть на дно и приступают к формованию.

5 Далее производят самопрессование в течение 8 ч и направляют на созревание в кисло-сывороточном рассоле с концентрацией соли 18% при 10°C в течение 15 сут.

10

Формула изобретения

15

Способ производства рассольного сыра, включающий подготовку молочной смеси, внесение в нее микроэлементов, хлористого кальция, сычужного фермента, бактериальной закваски, образование сгустка, постановку сырного зерна, формование, прессование и созревание сыра, отличающийся тем, что, с целью ускорения процесса созревания сыра, в качестве микроэлементов используют водные растворы хлористых солей марганца, цинка, меди, кобальта в количествах соответственно равных 1,7—2,3; 1,0—1,35; 0,3—0,6; 0,07—0,1 мг на 1 т молочной смеси, а в качестве бактериальной закваски используют бактериальный концентрат молочно-кислых бактерий, содержащий 500 млн. клеток в 1 г, причем бактериальный концентрат предварительно разводят в подсырной сыворотке и вносят в сырное зерно перед формованием в количестве 0,9—1,0 мг на 1 т молочной смеси.

20

25

30

Редактор Н. Бобкова
Заказ 6505/2

Составитель В. Бедных
Техред И. Верес
Тираж 543

Корректор А. Зимокосов
Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета СССР
по делам изобретений и открытий
113035, Москва, Ж—35, Раушская наб., д. 4/5
Филиал ППП «Патент», г. Ужгород, ул. Проектная, 4