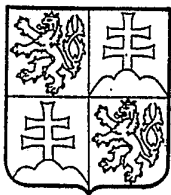


ČESKÁ A SLOVENSKÁ
FEDERATÍVNA
REPUBLIKA
(19)



FEDERÁLNÝ ÚRAD
PRE VYNÁLEZY

POPIS VYNÁLEZU

K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

272 885

(21) PV 1465-89.U
(22) Prihlásené 08 03 89

(40) Zverejnené 13 06 90
(45) Vydané 16 12 91

(11)

(13) B1

(51) Int. Cl.⁵
A 23 C 19/093

(75) Autor vynálezu SELECKÝ JÁN MVDr., DOBRÁ NIVA

(54) Syrársky výrobok s dietnym účinkom

(57) Riešenie spadá do oblasti výroby tavených syrov a výroby termizovaných tvarohových výrobkov. Využitie má pri výrobe nízko-energetických výrobkov. Rieši sa čiastočná náhrada klasických surovín, novou tepelne vopred upravenou surovinou. Nevýhodou doposiaľ používaných klasických surovín bolo, že majú vysokú energetickú hodnotu a malý objem. Nedostatky odstraňuje výrobok podľa riešenia, ktorého podstatou je, že obsahuje 0,5% hmotnosti až 40% hmotnosti tepelne upravených zemiakov. Výrobok podľa vynálezu má nízku energetickú hodnotu ale zväčšený objem. Týmto vytvára pocit nasýtenosti, ktorý zabráňuje nutkaniu na ďalší príjem potravy do ľudského organizmu. Ďalšie výhody sú v tom, že tepelne upravené zemiaky získavajú fyzikálno-chemické vlastnosti, ktoré dokonale ich spájajú so zložkami syrov a tvarohov. Vyšia účinnosť sa prejavuje pevnou väzbou, ktorá ruší aktivitu vody, brzdí množenie mikrobov a predlžuje trvanlivosť výrobkov.

Vynález sa týka syrárskeho výrobku u ktorého je riešení prídavok, doposiaľ nepoužívanej suroviny, ktorá uľahčuje trávenie v ľudskom organizme a znižuje energetickú hodnotu výrobku.

Doposiaľ sú známe vyrábané tavené syry a termizované tvarohové dezerty s tradičnými surovinami. Nevýhodou pridávania zaužívaných surovín je, že umožňujú vyrábať známe, často opakujúci sa sortiment. Z hľadiska zdravotného nevýhody sú také, že používané suroviny zvyšujú energetickú hodnotu a znižujú objem výrobku. Výzkumom bolo zistené, že malý objem výrobku, potraviny v žalúdku, nutká organizmus k ďalšiemu príjmu potravín. Ďalším príjmom potravín sa zvýši aj energetická hodnota v ľudskom organizme, ktorá zapríčiňuje obezitu a choroby. Doposiaľ pridávané mnohé zeleninové suroviny nesplývajú v kompaktný celok so syrom alebo tvarohom. Tým napomáhajú tvorbe vzduchových bublín, tvorbe voľnej vody, čím sa zvyšuje aktivita vody, ktorá úmerne podporuje množenie mikróbov. Množením mikróbov sa skracuje trvanlivosť výrobkov.

Vyššie uvedené nedostatky odstraňuje syrársky výrobok s dietnym účinkom podľa vynálezu, ktorého podstatou je, že obsahuje 0,5% hmotnosť až 40% hmotnosť tepelne ošetrovaných zemiakov.

Novosť riešenia podľa vynálezu spočíva v tom, že do utavenej alebo termizovanej zmesi zo syrov alebo tvarohov sa pridá, doposiaľ pre tento účel nepoužívaná a tým netradičná surovina, tepelne ošetrované zemiaky. Pridaním tejto netradičnej suroviny do utavených syrov alebo termizovaných tvarohov sa zníži ich energetická hodnota, ale sa doplní ich biologická hodnota. Ďalšia výhoda je v tom, že i pri zníženej energetickej hodnote sa zvýši objem výrobku. Týmto, v ľudskom organizme vzniká pocit nasýtenosti, ktorý zabraňuje ďalšiemu nŕkaniu na príjem potravín. Tento, nový vyšší účinok je možné využiť pri redukčných dietach a u ľudí duševne pracujúcich s nízkym výdajom energie. Tepelným ošetrovaním zemiakov pred pridaním do zmesiek, zničí sa nežiadúca mikroflóra. Vyšší účinok je aj v tom, že vytvorí sa vhodné fyzikálno-chemické vlastnosti u tepelno ošetrovaných zemiakov, ktoré pevnou väzbou ich spoja so zložkami syrov a tvarohov. Pevná väzba odstraňuje aktivitu voľnej vody, tým ruší sa aktivizačný faktor množenia mikróbov čo zlepšuje kvalitu a predlžuje trvanlivosť výrobkov.

Príklad 1

Do tavičky sa nasype 22 kg rozomletého syra Primátor, 5 kg Moravského bloku, 6 kg tukového tvarohu, 5 kg čerstvého masla, 5 kg kyslej smotany s obsahom tuku 33 %, 2 kg taviacich solí a 5 kg vody. Zmes sa zohreje na 94 °C a po 5 minútach pôsobenia tepla sa pridá 40 kg zemiakov, ktoré boli vopred obieleené a do mäčka uvarené vo vode s obsahom 1% hmotnosti jedlej soli. Zmes syrov a zemiakov je ďalej miešaná 3 minúty o teplote 94 °C. Potom je balená v spotrebiteľskom balení. Pri teplote skladovania 8 °C vyrobeného, zabaleného syra je minimálna trvanlivosť 1 mesiac.

Príklad 2

Do tavičky sa nasype 40 kg mäkkého tvarohu, 3 kg rafinovaného cukru, 15 kg smotany s obsahom tuku 40 %, 15 kg pretlaku z čiernych ribezlí, 0,3 kg stabilizátora Frimulzión, 0,3 kg jedlého oleja, 0,3 kg ribezľového aromatu, 0,1 kg vanilkového aromatu a 0,5 kg zemiakov, ktoré boli vopred upečené a obieleené. Zmes surovín sa zohreje na 60 °C a po 15 minútach pôsobenia tepla sa ukončí termizácia. Termizovaný dezert bol naplnený do spotrebiteľského obalu. Takto vyrobené tvarohové dezerty dosiahli minimálnu trvanlivosť 14 dní a nelíšili sa od klasických dezertov.

P R E D M E T V Y N Á L E Z U

Syrársky výrobok na báze tavených syrov a termizovaných tvarohových výrobkov s dietným účinkom vyznačený tým, že obsahuje 0,5% hmotnosti až 40% hmotnosti tepelne ošetrovaných zemiakov.