

ČESKOSLOVENSKÁ
SOCIALISTICKÁ
REPUBLIKA
(19)



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

240486

(11)

(B1)

(51) Int. Cl.⁴
A 23 C 9/127

(22) Prihlášené 20 08 84

(21) (PV 6275-84)

(40) Zverejnené 16 07 85

(45) Vydané 15 08 87

(75)

Autor vynálezu

PREKOPPOVÁ JARMILA ing. CSc.; JAMRICOVÁ SOŇA ing., ŽILINA

(54) Spôsob výroby kyslomliečnych nápojov

1

2

Vynález sa týka spôsobu výroby kyslomliečnych nápojov s veľmi dobrými reologickými a senzorickými vlastnosťami.

Podstatou vynálezu je prídavok streptokokovej kultúry vyizolovanej z ovčieho hrudkového syra, alebo jej zmesi s ďalšími čistými kultúrami, pri výrobe kyslomliečnych nápojov z technologicky upravenej mliečnej zmesi. Kyslomliečne nápoje vyrobené týmto spôsobom sa vyznačujú senzorickými vlastnosťami typickými pre kyslomliečne nápoje z ovčieho mlieka.

Vynález sa týka spôsobu výroby kyslomliečnych nápojov s použitím nami vyizolovanej streptokokovej kultúry, registrovanej pod názvom ZS 25.

Pri dosiaľ známych kyslomliečnych nápojov sa nepoužívajú žiadne streptokokové kultúry vyizolované z ovčieho hrudkového syra. Okrem toho sa nepoužívajú žiadne čisté kultúry z iných ako z kravských mliek, čo neumožňuje rozšírenie sortimentu kyslomliečnych nápojov.

Vyššie uvedené nedostatky odstraňuje spôsob výroby podľa vynálezu, pri ktorom sa do mlieka pridá 0,1 až 5 l streptokokovej kultúry ZS 25 pred, alebo po jeho zázehve na teplotu fermentácie. Po prídavku uvedenej kultúry a po prípadnom prídavku ďalších čistých kultúr sa nechá mlieko fermentovať pri teplote 21 až 30 °C po dobu 16 až 20 hodín.

Využitím technologických vlastností streptokokovej kultúry ZS 25, vyizolovanej z ovčieho hrudkového syra, môže sa rozšíriť doterajší sortiment kyslomliečnych výrobkov o nové výrobky so zlepšenými senzorickými a technologickými vlastnosťami.

PREDMET VYNÁLEZU

Spôsob výroby kyslomliečnych nápojov, vyznačený tým, že sa do 100 dielov objemových mlieka pridá 0,1 až 5,0 dielov objemových streptokokovej kultúry vyizolovanej z ovčieho hrudkového syra, uloženej v zbierke kultúr pod názvom ZS 25 pred ale-

Príklad 1

Mlieko s obsahom mliečného tuku 36 g. l^{-1} sa po pasterizácii vychladí na teplotu 30 °C, zakvasí 1 l streptokokovej kultúry ZS 25, 0,1 l smotanovej kultúry a 0,01 l jogurtovej kultúry na 100 l mlieka a nechá sa pri tejto teplote zrieť 16 až 20 hodín. Po dosiahnutí optimálnej kyslosti sa kyslomliečny nápoj dokonale vychladí, premieša a plní do spotrebiteľských obalov.

Príklad 2

Mliečna zmes s obsahom mliečného tuku 50 g. l^{-1} sa pri teplote 65 °C homogenizuje pri tlaku 14,7 až 19,6 MPa a pasterizuje pri teplote 95 až 98 °C s výdržou 20 s. Po pasterizácii sa mliečna zmes vychladí na teplotu 21 až 23 °C, zakvasí sa streptokokovou kultúrou ZS 25 v množstve 1 l na 100 litrov mliečnej zmesi a nechá sa zrieť 16 až 20 hodín. Po dosiahnutí požadovanej kyslosti sa zmes dokonale premieša a po vychladení sa plní do spotrebiteľských obalov.

bo po zázehve na teplotu fermentácie 21 až 30 °C, prípadne sa pridá smotanová kultúra v množstve 0,1 dielov obj., alebo jogurtová kultúra v množstve 0,01 dielov obj. a zmes sa nechá fermentovať pri teplote 21 až 30 °C po dobu 16 až 20 h.