



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU

K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

226560

(11)

(B1)

(61)

(23) Výstavná priorita

(22) Prihlásené 07 09 79

(21) (PV 6058-79)

(51) Int. Cl.

A 23 C 15/12

(40) Zverejnené 26 08 83

(45) Vydané 15 11 85

(75)

Autor vynálezu

BARABÁŠ JÁN ing. CSc.,
ŠTEVONKOVÁ EVA ing., ŽILINA,
KRKOŠKOVÁ BERNADETTA ing. CSc., BRATISLAVA

(54)

Spôsob výroby maslovej pomazánky

1

Predmetom vynálezu je spôsob výroby maslovej pomazánky o vyššej biologickej hodnote a nízkej energetickej hodnote.

Doterajšie spôsoby výroby maslovej pomazánky spočívajú v našľahávaní vzduchu, alebo inertného plynu a iných látok mliečneho, alebo nemliečneho pôvodu do masla za účelom zníženia váhového, alebo objemového pomeru mliečneho tuku vo výrobku.

Nevýhody doterajšieho spôsobu výroby spočívajú v tom, že sa nedosahuje želaná konzistencia, stabilita, uchovnosť a senzorické vlastnosti výrobkov.

Nevýhody doteraz používaného spôsobu výroby odstraňuje vynález, ktorého podstata je v tom, že zmes masla, alebo bezvodého mliečneho tuku, tekutého a sušeného mlieka, koncentrátov mliečnych bielkovín, emulgátorov a stabilizátorov sa zhomogenizuje. Po fermentácii zmes sa termizuje a balí do spotrebiteľských obalov.

Výhodou spôsobu výroby podľa vynálezu je, že umožňuje výrobu maslovej pomazánky o nízkej energetickej a vyššej biologickej hodnote, o lepších fyzikálnych a senzorických vlastnostiach a tak tiež umožňuje výrobu v čase nedostatočného nákupu mlieka so skladovanej suroviny. Výrobok bol veľmi dobre hodnotený na Agrokomplexe 79 v Nitre a na Salime Brno v roku 1980.

P r í k l a d

Na 1 000 kg hotového výrobku sa použije 417 kg masla, 444 kg tekutého odstredeného mlieka, 6 kg koncentrátov mliečnych bielkovín, 4,5 kg emulgátorov a 5 kg kuchynskej soli. Zmes

sa zahreje na 65 °C, zhomogenizuje pri tlaku 23 MPa a ochladí. Do ochladenej zmesi sa pridá 45 kg smotanového zákysu a zmes se nechá fermentovať do dosiahnutia hodnoty pH 4,7. Po fermentácii sa pridá 9,5 kg bobtnavého škrobu a zmes sa termizuje pri 65 °C po dobu 120 s.

P r í k l a d 2

Odstreďené mlieko v množstve 516 kg sa po zahreve na 70 °C zhomogenizuje s 340 kg bezvodého mliečného tuku, 40 kg sušeného odstredeneho mlieka, 7 kg koncentrátov mliečnych bielkovín, 4,9 kg emulgátorov, 5 kg kuchynskej soli a 10 kg bobtnavého škrobu. Po ochladení na 25 °C sa pridá 50 kg smotanového zákysu a zmes sa nechá fermentovať po dobu 12 hodín.

P R E D M E T V Y N Á L E Z U

Spôsob výroby maslovej pomazánky vyznačený tým, že zmes 400 až 500 hmotnostných dielov masla, alebo 380 až 500 hmotnostných dielov bezvodého mliečného tuku, 400 až 490 hmotnostných dielov tekutého mlieka, 30 až 50 hmotnostných dielov sušeného mlieka, 0 až 16 hmotnostných dielov koncentrátov mliečnych bielkovín, 0 až 17 hmotnostných dielov emulgátorov a 2 až 17 hmotnostných dielov bobtnavého škrobu sa zhomogenizuje pri tlaku 10 až 30 MPa a teplote 40 až 70 °C, po vychladnutí na 20 až 55 °C sa nechá pri prídavku čistých mliekarenských kultúr fermentovať a pri dosiahnutí pH 5,3 až 4,2 sa termizuje.