



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

195796

(11)

(B1)

(22) Přihlášeno 05 10 78

(21) (PV 6464-78)

(40) Zveřejněno 31 05 79

(45) Vydáno 15 05 82

(51) Int. Cl.³
A 23 C 19/064

(75)

Autor vynálezu

DOLEŽÁLEK JIŘÍ prof. ing. dr. DrSc.
a HLADÍK JAROSLAV ing. CSc., Praha

(54) Způsob solení sýrů

1

Vynález se týká způsobu solení sýrů v solné lázni za účelem zvýšení obsahu sušiny a vápníku v sýru během solení v solné lázni.

Dosavadní úprava solné lázně při solení sýrů spočívala v úpravě koncentrace chloridu sodného, kyselosti a teploty. Při dosud používaném způsobu solení sýrů v solné lázni se obsahu sušiny sýra nezvyšuje na hodnoty, které dnešní moderní technologie při zrání tvrdých sýrů pod nepropustným obalem vyžaduje.

Uvedené nedostatky odstraňuje podle vynálezu způsob solení sýrů v solné lázni, jehož podstata spočívá v tom, že se do solné lázně přidává chlorid vápenatý v množství 0,35 až 1,50 % hmot., vztaženo na hmotnost solného roztoku v solné lázni.

Přídavek chloridu vápenatého k úpravě solných lázní zvyšuje obsah vápníku a sušiny sýra a zlepšuje reologické vlastnosti sýrového zrna a těsta, a to v přímé závislosti na obsahu chloridu vápenatého v solné lázni.

Přídavek chloridu vápenatého k solné lázni, obsahující roztok chloridu sodného o koncentraci 16 až 22 % hmot., zlepšuje soudržnost sýrového zrna, reologické vlastnosti těsta, suchost pokožky po vysolení, zvyšuje obsah vápníku v sýru, a tím jeho nutriční

2

hodnotu a zajišťuje vyšší obsah sušiny sýra zvýšením synereze o 0,5 až 2 % ve srovnání se sýry, kde solení probíhá běžným způsobem. Přídavek chloridu vápenatého k solné lázni neovlivňuje vlastní průběh solení sýrů. Úbytek chloridu vápenatého v solné lázni, vzniklý solením sýrů se během solení doplňuje tak, aby jeho obsah v solné lázni neklesl pod hodnotu 0,35 %. Solení sýrů v solné lázni s přídavkem chloridu vápenatého umožňuje, aby hlavní zrání sýrů probíhalo ihned pod fólií, popřípadě natěrovou hmotou, což dřívejší způsob solení vzhledem k nízké sušině sýra nedovoloval. Způsob solení sýrů podle vynálezu umožňuje zrání tvrdých sýrů i jiných typů sýrů pod fólií ihned po solení, což znamená významný ekonomický přínos při zachování dobré jakosti sýra. Způsob podle vynálezu je dále popsán na konkrétním příkladu.

Příklad

Při solení sýrů eidamského bloku se přidalo k solné lázni, vykazující koncentraci 19° Bé, teplotu 12 až 15 °C a kyselost pH 5,20, přídavek 0,70 % až 1,00 % hmot. chloridu vápenatého, počítáno na hmotnost solného roztoku. Při solení sýrů v paletách a při za-

jištěné cirkulaci solného roztoku doba solení činila 48 až 72 hodin. Vysolené sýry se

na povrchu osušily a ihned opatřily nepropustnou fólií, pod kterou sýry dozrály.

PŘEDMĚT VYNÁLEZU

Způsob solení sýrů v solné lázni, vyznačený tím, že se do solné lázně přidává chlorid vápenatý v množství 0,35 až 1,50 %

hmot., vztaženo na hmotnost solného roztoku v solné lázni.