



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU

209 955

(11) (B1)

K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

(61)

(23) Výstavná priorita
(22) Prihlášené 13 06 79
(21) PV 4072-79

(51) Int. Cl.³ A 23 C 19/14

(40) Zverejnené 31 03 81
(45) Vydané 31 08 82

(75)

Autor vynálezu HERIAN KAROL ing. CSc., ŽILINA,
ĎURKO MICHAL, TERCHOVÁ,
ROSINEC JOZEF ing., ROSINA a
KRČÁL ZDENĚK ing. CSc., ŽILINA

(54) Spôsob výroby prírodných salámových syrov

Účelom vynálezu je zlepšený spôsob výroby prírodných salámových syrov a to riešením formovania syroviny i ďalších technologických úkonov.

Uvedeného účelu sa dosiahne tým, že čerstvá syrovina, alebo samotné vytužené syrové zrno získané bežnou technológiou, sa plní priamo do priepustných hadicových obalov, v ktorých sa môžu vykonávať technologické úkony potrebné pri výrobe syrov ako prekysávanie, odkvapkávanie srvátky, solenie, prípadne údenie, zrenie a expedícia.

Vynález sa týka spôsobu výroby prírodných salámových syrov, pri ktorom sa rieši spôsob formovania čerstvej syroviny priamo do manipulačného obalu a zároveň i do expedičného obalu.

Dosiaľ sa prírodné syry vyrábajú z čerstvej syroviny klasickým spôsobom tak, že vyrobené syrové zrno sa spolu so srvátkou, alebo i bez nej plní do rôznych foriem, osobitne sa syry lisujú, solia a po osušení balia do zrecích obalov. Pritom je veľká ručná manipulácia, nutnosť lisovania, nedajú sa do syra pridať žiadne ochucovadlá, ručne sa balia do málo priepustných obalov a to až po ukončení výroby. Do hadicových obalov sa u nás i v zahraničí plnia iba tavené syry, ktoré sa už technologicky ďalej neupravujú a prípadne sa plní už vyzretý pokrúpaný syr.

Vyššie uvedené nedostatky odstraňuje vynález, ktorého podstatou je, že vytužené syrové zrno, alebo čerstvá syrovina zbavená srvátky samotná, alebo chuťove upravená sa za tepla plní priamo do priepustných hadicových obalov, v ktorých syr sa môže ďalej technologicky upravovať, zrieť a tiež priamo expedovať.

Tým, že syrovina je naplnená v priepustnom obale, je možné všetky technologické úkony potrebné pre vyrábaný typ syra vykonať priamo v uzavretom obale, ako napr. prekysávanie a odkvapkavanie srvátky, solenie v solnom kúpeli, prípadne údenie a tiež zrenie.

Plnením čerstvej syroviny zbavenej srvátky po výrobe priamo do priepustných obalov, napr. cutisinových čriev, celofánových alebo perforovaných hadíc z umelých hmôt, podstatne sa zjednoduší manipulácia pri formovaní syrov, napr. pri použití kontinuálnej mäsiarskej narážacky; odpadne použitie lisovacieho zariadenia, s takto plnenými syrami sa zlepší hygiena pri ich manipulácii. Dodatočnou úpravou povrchu je možnosť štandardizovať požadované hodnoty syra, rozšíri sa možnosť použitia nových dostupných obalových materiálov a je možnosť rozšíriť doterajší sortiment syrov o nové netypické druhy syrov ochutených priamo v ceste.

Príklad 1

Spracované syrové zrno podľa požadovaného druhu syra zbavené podstatnej časti srvátky sa priamo, alebo po krátkom odtčení srvátky, ešte nevykysnuté pri teplote 30 °C sa dávkuje do plniaceho zariadenia pre plnenie salámových výrobkov. Odtiaľ sa kontinuálne, alebo diskontinuálne syrovina plní do hadicových priepustných obalov, napr. do cutisinu, podľa požadovanej hrúbky a dĺžky syra. Po naplnení sa syr v obale nechá do ďalšieho dňa prekysnúť a odkvapkať. Potom sa solí v solnom kúpeli spolu s obalom podľa požiadaviek pre plánovaný druh syra. Po vysolení sa nechá oschnúť, prípadne sa upraví povrch obalu náterom, postrekom, alebo ponorením do vhodnej emulzie na zníženie priepustnosti obalu a nechá sa vyzrieť. Takto plnený syr sa môže priamo expedovať, prípadne použiť na ďalšie maloobchodné balenie.

Príklad 2

Čerstvé, spracované syrové zrno podľa požadovaného druhu syra zbaveného podstatnej

209 955

časti srvátky sa za tepla zmieša vo vani s koreninami, napr. s rascou, a po odtečení srvátky sa plní do priepustných obalov, v ktorých sa ďalej technologicky manipuluje, zreje a expeduje.

Príklad 3

Spracované syrové zrno zbavené srvátky, prípadne čerstvá, zalisovaná, nevykysnutá syrovina sa za tepla plnia na mäsiarskej narážачke do cutisinových čriev. V tomto manipulačnom i expedičnom obale syry v teple prekysávajú, solia sa a priamo v obale sa i údia ako salámové údené syry.

P R E D M E T V Y N Á L E Z U

1. Spôsob výroby prírodných salámových syrov vyznačujúci sa tým, že vytužené syrové zrno zbavené srvátky, alebo čerstvá syrovina, sa pri teplote 20 až 40 °C plní priamo do priepustných hadicových obalov, v ktorých takto naformovaný syr prekysáva, solí sa v solných kúpeľoch, zreje a tiež expeduje.
2. Spôsob výroby podľa bodu 1 vyznačujúci sa tým, že čerstvá, nevykysnutá, zalisovaná syrovina sa po pokrúšaní pri teplote 20 až 40 °C plní priamo do priepustných hadicových obalov, v ktorých takto naformovaný syr prekysáva, solí sa v solných kúpeľoch, zreje a tiež expeduje.
3. Spôsob výroby podľa bodov 1 a 2 vyznačujúci sa tým, že vytužené syrové zrno, prípadne pokrúšané, zalisovaná, nevykysnutá syrovina sa ochutí prídavkom korenín a tak sa plní do priepustných hadicových obalov.
4. Spôsob výroby podľa bodov 1 až 3 vyznačujúci sa tým, že naformovaný syr v priepustných hadicových obaloch sa po vykysnutí a vysolení priamo v obale i údi a ďalej zreje a tiež expeduje.