

A23c 19/12



POLSKIEJ RZECZYPOSPOLITEJ LUDOWEJ

OPIS PATENTOWY

Nr 43712

Kl. 53 e, 6/01

Związek Spółdzielni Mleczarskich*)
(Zakład Wytwórczy Serów Topionych)

Warszawa, Polska

Sposób wyrobu sera topionego

Patent trwa od dnia 23 marca 1959 r.

Przedmiotem wynalazku jest sposób wyrobu sera topionego o smaku zbliżonym do smaku smażonych pieczarek. Dotychczas ser topiony wyrabiano zwykle z sera naturalnego lub mieszaniny serów naturalnych, jak ementalskiego, edamskiego, tyłżyckiego i innych. Surowce te z dodatkiem topników oraz ewentualnie masła, dokładnie mieszano i ogrzewano w temperaturze powyżej 90°C.

Sposób według wynalazku polega na zastosowaniu do wyrobu sera topionego nowego surowca, a mianowicie sera pleśniowego z pleśnią *penicilium roqueforti*, zwanego serem Roquefor. Przez zastosowanie tego surowca gotowy produkt uzyskuje ostry smak zbliżony do smaku smażonych pieczarek.

Według wynalazku stwierdzono, że sam ser Roquefor nie nadaje się do wyrobu sera topionego, gdyż nie otrzymuje się jednolitej, spistej masy. Dobre wyniki natomiast uzyskuje się, stosując ser Roquefor w mieszaninie z innymi znanymi serami naturalnymi, np. tyłżyckim, edamskim. Udział procentowy sera pleśniowego musi być jednak ściśle określony, gdyż w przeciwnym wypadku następuje rozwarstwienie się masy topionej, to jest oddzielenie białka od tłuszczu. Według wynalazku stosuje się 30—40% sera pleśniowego Roquefort w stosunku do całkowitej masy wyrobowej.

Przykład. Na 10 kg gotowego produktu bierze się 3 kg sera pleśniowego, 2 kg innych serów naturalnych, 2,1 kg masła, 2,1 kg wody, serwatki lub mleka i 3 kg topnika. Wszystkie składniki miesza się dokładnie w młynku i uciera na walcach, następnie masę tę ciągle mie-

*) Właściciel patentu oświadczył, iż twórcą wynalazku jest inż. Konstanty Korabionek.

szając ogrzewa się w ciągu 6—20 minut. W tym czasie następuje całkowite zemulgowanie białka i uzyskuje się półpłynny produkt, w którym pleśń jest rozprowadzona równomiernie tak, iż nie można jej odróżnić wzrokiem. Ogrzewanie prowadzi się w temperaturze, w której mikroflora (pleśń i bakterie) zostaje zniszczona, lecz dobre właściwości smakowe i zapachowe zostają zachowane. Z półpłynnej masy formuje się w znany sposób serki topione.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób wyrobu sera topionego przez stapianie w podwyższonej temperaturze serów na-

- turalnych z odpowiednimi topnikami, znamieny tym, że stosuje się dodatek sera pleśniowego z pleśnią *penicillium roqueforti*.
2. Sposób według zastrz. 1, znamieny tym, że dodaje się 30—40% sera pleśniowego w stosunku do całkowitej masy wyrobowej.

Związek Spółdzielni Mleczarskich

(Zakład Wytwórczy Serów

Topionych)

Zastępca. mgr Wanda Żmigrodzka,

rzecznik patentowy