



Patent dodatkowy
do patentu _____

Zgłoszono: 10.III.1966 (P 113 425)

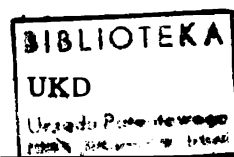
Pierwszeństwo: _____

Opublikowano: 18.IV.1968

Kl. 53 e, 6/10

MKP A 23 c

19/16



Twórca wynalazku: inż. Bogdan Kajda

Właściciel patentu: Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich, Warszawa (Polska)

Sposób wytwarzania plastyfikatora do powlekania serów twardych

1 Przedmiotem wynalazku jest sposób sporządzania plastyfikatora do powlekania serów twardych, który pozwala na zabezpieczenie sera przed niepożądanym porostem pleśni występującym w czasie dojrzewania serów na ich powierzchni.

Według dotychczasowych sposobów sery twarde po ich wyrobie i nasoleniu poddawano dojrzewaniu pokrywając ich powierzchnię poliocetaniem winylu, bądź też parafiną, albo nie pokrywano w ogóle niczym, stosując często mycie powierzchni sera od pleśni lub tworzącej się mazi.

Sposoby te posiadają pewne niedogodności, gdyż nie mogą być stosowane do wszystkich typów serów, np. tyłżyckich, a ponadto w przypadku ich stosowania dojrzewalnia serów muszą posiadać obniżoną wilgotność względną powietrza, co w konsekwencji powoduje nadmierne wysychanie sera i wpływa na powstawanie zbyt grubej i twardej skórki na powierzchni sera.

Niedogodności te usuwa sposób wytwarzania plastyfikatora do powlekania serów twardych z mąki kartoflanej.

Sposób wytwarzania plastyfikatora do powlekania powierzchni serów dojrzewających polega na tym, że do świeżej serwatki otrzymanej po produkcji sera lub twarogowi dodaje się mąki kartoflanej w ilości najkorzystniej 30—60 g mąki na 1 liter serwatki, po czym całość dokładnie się miesza i podgrzewa bezpośrednio parą wodną do temperatury 50—65°C przetrzymując w tej temperaturze mieszaninę w czasie 3—5 minut. Następnie dodaje

2 się solanki o stężeniu 18—22% używanej do soleńia serów, w stosunku 1 część solanki na 1 część mieszaniny serwatki z mąką kartoflaną.

Przygotowanym w ten sposób plastyfikatorem powleka się sery w sposób mechaniczny lub ręczny 2—3 razy. Pierwsze powlekanie sera prowadzi się najkorzystniej w ciągu 5—7 dni od daty jego produkcji, drugie dokonuje się w ciągu 10—13 dni od daty produkcji i trzecie powlekanie przeprowadza się w kilka dni po drugim w zależności od stwierdzenia śladów pleśni bądź uszkodzenia warstwy ochronnej.

Sposób według wynalazku może być stosowany do wszystkich typów serów przy wilgotności powietrza w dojrzewalni do 95%. Nadaje serom elastyczny miąższ w całej masie i delikatną skórkę, zapobiega porostowi pleśni i powstawaniu wżerów na serach, poprawia warunki bezpieczeństwa i higieny pracy oraz zwiększa higienę zakładu.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób sporządzania plastyfikatora do powlekania serów twardych, **znamienny tym**, że mąkę kartoflaną rozpuszcza się w świeżej serwatce, najkorzystniej w ilości 30—60 g mąki na 1 liter serwatki, przy czym całość podgrzewa się do temperatury 50—65°C, dokładnie miesza i po czasie 3—5 minut dodaje solanki o stężeniu 18—22% serów w ilości 1 część solanki na 1 część mieszaniny mąki z serwatką.