



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

225160
(11) (B1)

(51) Int. Cl.⁵
A 23 C 15/16

(22) Prihlášené 02 02 81

(21) [PV 735-81]

(40) Zverejnené 27 05 83

(45) Vydané 15 04 86

(75)

Autor vynálezu

VACOVÁ TERÉZIA ing. CSc., KRKOŠKOVÁ BERNADETTA ing. CSc.,
BRATISLAVA

(54) Zmes pre prípravu nátierky z mliečneho tuku

1

Vynález sa týka zmesi na prípravu nátierky na báze mliečného tuku, so zníženou energetickou hodnotou.

Mliečny tuk je s vodou miešateľný vo veľmi úzkom koncentračnom rozsahu (pri vysokom obsahu mliečného tuku). Maslo, ktoré je najrozšírenejšou konzumnou formou mliečného tuku, obsahuje 80 až 82 % tuku v dispergovanej forme. Kontinuálnou fázou disperzie je mliečny tuk, v ktorom sú rozptýlené netukové látky a voda. V súlade so zásadami racionálnej výživy sa kladie dôraz na inováciu sortimentu výrobkov so zníženým energetickým obsahom. Podmienkou dobrých texturálnych vlastností nátierok na báze mliečného tuku (so zníženým obsahom mliečného tuku oproti maslu) a zabezpečenia ich stability je aplikácia vhodných aditívnych látok so špecifickými povrchovoaktívnymi účinkami, ako i optimálny spôsob prípravy, vrátane ich základného zloženia. Nevhodne pripravená emulzia vykazuje viditeľné závady (vylučovanie kvapiek tuku pri stlačení, alebo masťovitý charakter), prípadne vzhľadovo vyhovujúca emulzia nie je stabilná, čo sa prejaví rýchlymi konzistenčnými zmenami v rozsahu teplôt do 30 °C, prípadne pri mechanickom pôsobení na ňu.

Uvedené nedostatky odstraňuje vynález,

2

ktorého podstatou je zmes pre nátierky pri optimálnom pomere mliečného tuku a aplikovaného emulgátora. Vynález sa tedy týka zmesi pro prípravu nátierky z mliečného tuku pozostávajúcej z mliečného tuku v množstve 50 až 55 % hmotnostných, netukových zložiek mlieka v množstve 45 až 50 % hmotnostných a zmesi fosfolipidov v množstve do 0,1 % hmotnostných v prepočte na obsah tuku, ktorá obsahuje 30 až 32 percent hmotnostných fosfatidylcholínu, 23 až 25 % hmotnostných fosfatidyletanolamínu, 19 až 21 % hmotnostných fosfatidylinozitolu a 23 až 24 % hmotnostných ostatných fosfolipidov; tato zmes sa potom homogenizuje.

Prednosťou vynálezu je zabezpečenie optimálnych a štandardných reologických charakteristík zmesi pre prípravu nátierky na báze mliečného tuku, nízkoenergetického charakteru, čo je podmienkou stability nátierky z kvalitatívneho hľadiska.

Príklad 1

V 50 kg roztopeného mliečného tuku o teplote 30 °C sa pridá 0,02 kg fosfatidového komplexu, ktorý pozostáva z 30 až 32 % hmot. fosfatidylcholínu, 23 až 25 % hmot. fosfatidyletanolamínu, 19 až 21 % hmot.

fosfatidylinozitolu a 22 až 24 % hmot. ostatných fosfatidov, a rozmiešaním sa rozpustí. Potom sa pridá 50 kg studenej vody z vodu-
vodu a zmes sa zhomogenizuje.

Príklad 2

Emulzia, ktorá je polotovarom na výrobu nízkoenergetickej nátierky s obsahom

tuku 55 % hmot. sa pripraví zmiešaním 66 kilogramov smotany (s obsahom tuku 40 % hmot.), 34 kg masla a 0,02 kg fosfatidového komplexu, ktorý pozostáva z 30 až 32 % hmot. fosfatidylcholínu, 23 až 25 % hmot. fosfatidylethanolamínu, 19 až 21 % hmot. fosfatidylinozitolu a 22 až 24 % hmot. ostatných fosfatidov, pri teplote nad 30 °C a nasledujúcou homogenizáciou.

PREDMET VYNÁLEZU

Zmes pre prípravu nátierky z mliečneho tuku vyznačená tým, že pozostáva z mlieč-
neho tuku v množstve 50 až 55 % hmotnost-
ných, netukových zložiek mlieka v množ-
stve 45 až 50 % hmotnostných a zmesi fos-
folipidov v množstve do 0,1 % hmotnostných

v prepočte na obsah tuku, ktorá obsahuje
30 až 32 % hmotnostných fosfatidylcholínu,
23 až 25 % hmotnostných fosfatidyletanol-
amínu, 19 až 21 % fosfatidylinozitolu a 23
až 24 % hmotnostných ostatných fosfolipi-
dov.