



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

226332

(11) (B1)

(51) Int. Cl.³

A 23 C 15/02

(22) Prihlásené 13 07 82
(21) (PV 5334-82)

(40) Zverejnené 29 07 83

(45) Vydané 15 10 85

(75)

Autor vynálezu

BARABÁŠ JÁN ing. CSc., ŽILINA

(54) Spôsob výroby nátierkového masla

1

Predmetom vynálezu je spôsob výroby nátierkového masla o nízkej energetickej hodnote.

Doterajšie spôsoby výroby nátierkového masla spočívajú v našľahávaní látok mliečného, alebo nemliečného pôvodu do masla, alebo smotany za účelom zníženia váhového, alebo objemového pomeru mliečného tuku vo výrobku. Ďalšie spôsoby výroby spočívajú v homogenizácii zmesi smotany a látok mliečného a nemliečného pôvodu pri nižších teplotách a následnej fermentácii zmesi, vyššieho zohrevu a ďalšej homogenizácii. Uvedeného spôsobu výroby sa dotýka aj AO 193760-79. Ďalšie spôsoby výroby sa zakladajú na tvorbe emulzií masla, resp. bezvodého mliečného tuku s látkami mliečného, alebo nemliečného pôvodu. Tohoto spôsobu výroby sa týka aj PV 6058/79. Uvedené spôsoby výroby sú náročnejšie na technologické zariadenie a neumožňujú kontinuálnu výrobu z dôvodu nutnosti biologického zrenia.

Nevýhody doterajšieho spôsobu výroby odstraňuje vynález, pri ktorom smotana, alebo zmes mlieka a masla, alebo bezvodého mliečného tuku po prídavku mliečnych bielkovín, emulgátorov, stabilizátorov, príp. farbiva sa po zohreve homogenizuje a po prídavku smotanového kysku, alebo organických kyselín sa za tepla plní do spotrebiteľských obalov.

Výhodou spôsobu výroby podľa vynálezu je pomerná jednoduchosť technológie, nie je potrebná fermentácia zmesi a tým sa umožňuje kontinualizácia výrobného procesu. Spôsob výroby podľa vynálezu umožňuje výrobu nátierkového masla o nízkej energetickej hodnote, o dobrých senzoryckých vlastnostiach aj v čase nedostatočného nákupu mlieka pri využití skladovanej suroviny.

P r í k l a d 1

Do 1 000 kg mliekarensky ošetrenej smotany o obsahu tuku 40 g v 100 g sa pridá 40 kg sušeného mlieka, 7 kg koncentrátov mliečnych bielkovín, 10 kg bobtnavého škrobu a 3,5 kg emulgátorov. Zmes sa premieša, zahreje na 75 °C a homogenizuje pri tlaku 28 MPa. Po homogenizácii sa do zmesi vmieša 100 kg smotanového zákysu a zmes sa za tepla plní do spotrebiteľských obalov.

P r í k l a d 2

Na 1 000 kg hotového výrobku sa použije 417 kg masla, 505 kg tekutého odstredeného mlieka, 40 kg sušeného mlieka, 5 kg koncentrátov mliečnych bielkovín a 4,4 kg emulgátora. Zmes sa zahreje na 55 °C, homogenizuje pri tlaku 25 MPa. Po homogenizácii sa do zmesi pridá kyselina citrónová, alebo mliečna, alebo zmes kyseliny citrónovej a mliečnej v takom množstve, aby aktívna kyslosť finálneho výrobku bola pH 5,8 a zmes sa za tepla plní do spotrebiteľských obalov.

P r í k l a d 3

Mlieko v množstve 515 kg sa zahrieva spolu s 340 kg bezvodného mliečného tuku, 50 kg sušeného mlieka s výhodou mlieka odstredeného, 5 kg emulgátora, 6 kg kuchynskej soli, a 4 kg želatiny a 6 kg bobtnavého škrobu na teplotu 80 °C. Zmes sa homogenizuje pri tlaku 21 MPa a do zhomogenizovanej zmesi sa vmieša 79 kg smotanového zákysu a kyselina citrónová, alebo mliečna v takom množstve, aby výsledná aktívna kyslosť zmesi bola pH 5,3, a zmes sa za tepla plní do spotrebiteľských obalov.

P R E D M E T V Y N Á L E Z U

1. Spôsob výroby nátierkového masla vyznačený tým, že do smotany, alebo zmesi mliečného tuku a mlieka o obsahu tuku 30 až 60 g v 100 g sa pridajú mliečne bielkoviny vo forme sušeného mlieka s výhodou sušeného odstredeného mlieka, alebo mliečnych bielkovinových koncentrátov, emulgátor a stabilizátor, zmes sa zahreje na teplotu 55 až 95 °C a homogenizuje pri tlaku 10 až 30 MPa po úprave aktívnej kyslosti.

2. Spôsob výroby podľa bodu 1 vyznačený tým, že do zmesi po homogenizácii sa pridá smotanový zákys v pomere 100:5 až 100:26.

3. Spôsob výroby podľa bodu 1 vyznačený tým, že do zmesi po homogenizácii sa pridá kyselina citrónová, alebo mliečna, alebo zmes kyseliny citrónovej a mliečnej v ľubovoľnom pomere v takom množstve, aby výsledná aktívna kyslosť zmesi bola pH 6,4 až 4,4.

4. Spôsob výroby podľa bodu 1, 2, 3, vyznačený tým, že do zmesi po homogenizácii sa pridá smotanový zákys a kyselina citrónová, alebo zmes kyseliny citrónovej a mliečnej a kuchynská soľ v množstve 1 až 20 váhových dielov na 1 000 váhových dielov výrobku.