

POLSKA  
RZECZPOSPOLITA  
LUDOWA



URZĄD  
PATENTOWY  
PRL

# OPIS PATENTOWY PATENTU TYMCZASOWEGO

77910

Patent tymczasowy dodatkowy  
do patentu \_\_\_\_\_

Kl. 53e,6/10

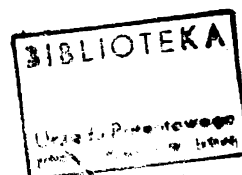
Zgłoszono: 30.09.1971 (P. 150 836)

Pierwszeństwo: \_\_\_\_\_

MKP A23c 19/16

Zgłoszenie ogłoszono: 30.05.1973

Opis patentowy opublikowano: 12.05.1975



Twórca wynalazku: Tadeusz Doiczman

Uprawniony z patentu tymczasowego: Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska,  
Gromadno (Polska)

## Sposób wytwarzania plastyfikatora do powlekania serów twardych

Przedmiotem wynalazku jest sposób wytwarzania plastyfikatora do powlekania serów twardych, który pozwala na zmniejszenie się osuszkę i zabezpieczenie sera przed niepożądanym porostem pleśni występującym w czasie dojrzewania serów na ich powierzchni.

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

Sposoby te posiadają pewne niedogodności, gdyż są pracochłonne i uciążliwe a ponadto w przypadku ich stosowania dojrzewalnie 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 roztworu wapienno-twarogowego.

Sposób wytwarzania plastyfikatora do powlekania powierzchni serów dojrzewających polega na tym, że do wody dodaje się wapna gaszonego w ilości najkorzystniejszej 0,5 kg na 1 l wody, w celu uzyskania mleka wapiennego po czym dodaje się stopniowo rozdrobniony twaróg w ilości najkorzystniejszej 1 kg na 1 l wody i uciera się tłuczkiem w kamiennej misce tak długo aż cały twaróg się rozpuści i otrzyma konsystencję śmietany. Przygotowanym w ten sposób plastyfikatorem powleka się jednorazowo sery z trzech stron. Następnego dnia powleka się ostatnią stroną. Po wyschnięciu plastyfikatora na serach po 9 dniach od daty jego produkcji zaparafinowuje się sery parafiną elastyczną. W tym stanie sery leżakują w ciągu 3—4 tygodni, po czym parafinuje się je ostatecznie. W tym stanie sery mogą leżeć 2—3 tygodnie.

Sposób według wynalazku może być stosowany do wszystkich typów serów, zmniejszając osuszkę około 5% i zwiększając zdolność produkcyjną.

Produkowany ser według wynalazku jest bez skórki, a plastyfikator stanowi powłokę z roztworu wody wapiennej i twarogu oraz parafina, która bez trudu daje się oddzielić.

Sposób według wynalazku zapobiega ponadto porostowi pleśni i powstawania wżerów na serach, poprawia warunki bezpieczeństwa i higieny pracy oraz zwiększa higienę zakładu.

## Zastrzeżenie patentowe

Sposób wytwarzania plastyfikatora do powlekania serów twardych, **znamienny tym**, że wapno gaszone rozpuszcza się w wodzie najkorzystniej w ilości 0,5 kg na 1 l wody, po czym dodaje się stopniowo rozdrobniony twaróg w ilości najkorzystniej 1 kg na 1 l wody i uciera się tak długo aż cały twaróg się rozpuści i otrzyma konsystencję śmietany.