

ČESKOSLOVENSKÁ
SOCIALISTICKÁ
REPUBLIKA
(19)



ÚRAD PRO VYNÁLEZY
A OBRNÝ

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

255321
(11) (B1)

(51) Int. Cl.⁴
A 23 C 19/086

(22) Prihlásené 17 02 86
(21) [PV 1069-86.R]

(40) Zverejnené 16 07 87

(45) Vydané 15 11 88

(75)

Autor vynálezu

KOVÁČOVÁ JUDITA, TRNAVA

(54) Spôsob výroby sušeného strúhaného soleného syra

1

2

Vynález rieši výrobu strúhaného sušeného syra zo soleného tvarohu prirodzenou cestou bez použitia odstrediviek a separačných lisov a bez potreby energeticky náročného dosušania na potrebné množstvo sušiny.

Podstatou spôsobu výroby sušeného strúhaného soleného syra je tvarovanie základnej suroviny soleného tvarohu do hrudiek o priemere 8 až 12 cm, ktoré sa sušia pri izbovej teplote po dobu 20 až 30 dní, pri súčasnôm dennom obracaní, pričom sa takto usušený produkt strúha.

Vynález sa týka spôsobu výroby sušeného strúhaného soleného syra, ktorý vzniká prirodzeným sušením tvrdého tvarohu.

Sú známe spôsoby prípravy tvrdého tvarohu určeného na strúhanie, ktorý sa vyrába priemyselnou cestou, to znamená, že rôznymi cestami vzniknutý tvaroh sa zbavuje srvátky odstredovaním alebo na dvojstupňových mechanických, hydraulických a pneumatických separačných lisoch. Po zbavení srvátky sa tvaroh z týchto zariadení zoškrabuje a rozmeľňuje, pričom je tvarovaný na vhodnom tvarovacom zariadení a balený do plastických alebo prepravných obalov.

Týmto spôsobom získaný tvaroh tvrdý však svojim nízkym obsahom sušiny neumožňuje ďalšie mechanické spracovanie na priamy konzum, najmä strúhaním. Pri vysokoteplotnom zahrievaní pre zvýšenie obsahu sušiny dochádza k jeho čiastočnému znehodnoteniu a k strate charakteristických chuťových vlastností a arómy. Pri zvyšovaní obsahu sušiny pri mechanickom spôsobe, najmä pri vysokootáčkových odstredivkách a vysokotlakých lisoch dochádza k porušeniu vločkovej štruktúry, čo sa pri konečnej úprave strúhaním prejavuje zvýšeným podielom prachových častí v hmote. Okrem toho je vlastná technológia energeticky vysoko náročná, čo zapríčiňuje najmä vysokoteplotné dokysávanie, použitie energetických zariadení na odstraňovanie srvátky a v neposlednom rade i zvyšovanie obsahu sušiny teplovzdušnou cestou.

Vyššie uvedené nedostatky odstraňuje spôsob výroby sušeného strúhaného soleného syra podľa vynálezu, ktorého podstatou je, že solený tvaroh sa tvaruje do hrudiek o priemere 8 až 12 cm a suší pri izbovej teplote po dobu 20 až 30 dní pri súčasnom dennom obracaní a suchý produkt sa strúha.

Výhodou spôsobu výroby sušeného strúhaného soleného syra podľa vynálezu je nízka energetická náročnosť celej technológie. Proces dlhodobého zrenia a sušenia pri neustálom obracaní hrudkového polotovaru neznehodnocuje aromatické a chuťové látky, ktorých odbúrávanie v doterajšom stave

techniky zapríčiňilo pôsobenie vysokokalo-
rického tepla na polotovar. Doba zrenia pri prirodzenej teplote zaručuje konečnému produktu špecifické vlastnosti, ktoré umožňujú náhradu syrov parmezánového typu, pričom oproti týmto druhom syrov sa nepomerne skrátila doba zrenia. Jednoduchá technológia spôsobu výroby a dostupná skladba receptúry, umožňuje spracovávať mlieko ako základnú surovinu s rôznou tučnosťou a rôznej kyslosti.

Príklad 1

1 liter plnotučného pasterizovaného mlieka sa nechá pri izbovej teplote skysnúť. Po skysnutí sa zahrieva na teplotu 40 °C až do vyvrážania tvarohu, ktorý sa oddelí prirodzenou cestou do srvátky. Tvaroh sa spolu s 2 %-ným množstvom soli vymiesi a v hrudkách o priemere 10 cm sa suší pri izbovej teplote po dobu 30 dní za každodenného obracania. Po vysušení sa hrudky postrúhajú na jemnom strúhadle a takto upravený syr sa skladuje v uzavretých sklenných obaloch.

Hodnota týmto spôsobom spracovaného syra z plnotučného mlieka je 89 hmot. % sušiny, 32,83 hmot. % tuku a 37 hmot. % tu-
ku v sušine.

Z jedného litra plnotučného mlieka sa získa 0,055 kg sušeného strúhaného soleného syra.

Príklad 2

Rovnakým spôsobom a pri rovnakých množstvách komponentov sa postupuje aj pri použití polotučného mlieka, pričom doba sušenia sa skráti na 25 dní a z jedného litra polotučného mlieka sa získa 0,058 kg sušeného strúhaného soleného syra.

Mikrobiálne skúšky nevykazujú v oboch prípadoch baktérie coli. Využitie sušeného strúhaného soleného syra podľa vynálezu je aktuálne najmä pri nadbytku čerstvého ale i skysnutého mlieka. Je vhodný ako ochucovadlo do teplých a studených pokrmov. Zvlášť je vhodný na prípravu omáčok.

PREDMET VYNÁLEZU

Spôsob výroby sušeného strúhaného soleného syra, vhodného pre ochucovanie pokrmov zo soleného tvarohu, vyznačený tým, že sa tvaruje do hrudiek o priemere 8 až

12 cm a suší sa pri izbovej teplote po dobu 20 až 30 dní pri súčasnom dennom obracaní a suchý produkt sa strúha.