



FEDERÁLNY ÚRAD
PRE VYNÁLEZY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

270 199

(11)

(13) B3

(51) Int. Cl.⁴

A 23 C 19/086

(21) PV 950-89.W
(22) Prihlásené 14 02 89

(40) Zverejnené 13 10 89
(45) Vydané 27 02 91
(61) Závislé na AO 255 321

(75)

Autor vynálezu

KOVÁČOVÁ JUDITA, TRNAVA

(54)

Spôsob výroby sušeného soleného
údeného syra

(57) Riešenie sa týka výroby sušeného údeného syra na báze soleného tvarohu. Ako závislý na základe vynálezu AO 255 321, rozširuje pôvodné podmienky spôsobu výroby sušeného soleného syra o údenie, hrudiek vytvorených zo soleného tvarohu, ktoré sa po sušení po dobu 10 až 30 dní pri izbovej teplote údia 3 až 6 hodín studeným vzduchom.

Vynález sa týka spôsobu výroby sušeného soleného údeného syra, ktorý vzniká prirodzeným sušením tvrdého tvarohu a následným údením.

Tento spôsob výroby je známy z autorského osvedčenia 255 321 a popisovaný vynález je na tomto základnom vynáleze závislý.

Ako závislý sleduje tento vynález cieľ dosiahnúť podmienkami pri výrobe sušeného soleného syra nielen účinky prejavujúce sa pri aplikácii spôsobu pri výrobe pôvodného výrobku, teda účinky, ktoré sú popísané v uvedenom základnom vynáleze, ale najviac zabezpečiť účinok na vyššej úrovni v oblasti rozšírenia sortimentu týmto spôsobom, vznikom nového výrobku.

Podľa závislého vynálezu je tohoto cieľa dosiahnuté tým, že solený tvaroh sa tvaruje do hrudiek o priemere 8 až 12 cm, ktoré sa po vysušení pri izbovej teplote po dobu 10 až 30 dní výhodne 15 dní údia 3 až 6 hodín studeným dymom.

Pokrok a výhody dosahované spôsobom výroby sušeného strúhaného soleného syra podľa tohoto závislého vynálezu spočívajú v tom, že k účinku jeho pôvodných podmienok známych so základného vynálezu AO 255 321 pristupuje účinok krátkodobého údenia, ktorým sa zvýšia možnosti využitia týchto spôsobom vzniknutých výrobkov a to nielen ako ochucovadla vhodného alebo vyhradeného na strúhanie, ktoré nahrádza špeciálne tvrdé syry, ale ako mliečného výrobku k priamej spotrebe, pričom jeho pôvodné využitie nie je obmedzené. Výrobou výrobku podľa spôsobu chráneného týmto vynálezom sa vyplní medzera v sortimentnom tovare tohoto typu. Jeho ďalšou výhodou okrem lepších chuťových vlastností je i predĺženie trvanlivosti, pričom jeho kvalita nie je závislá od následných konzervačných účinkov.

Príklad 1:

1 liter plnotučného pasterizovaného mlieka sa nechá skysnúť. Po skysnutí sa zahrieva na teplotu 40 °C až do vyzrážania tvarohu, ktorý sa oddelí prirodzenou cestou od srvátky. Tvaroh sa po pridaní soli vymieša do hrudiek o priemere 8 cm a po následnom sušení a zrení pri izbovej teplote po dobu 15 dní sa údi 4 hodiny studeným dymom.

Príklad 2:

Rovnakým spôsobom a pri rovnakých množstvách komponentov sa postupuje aj pri použití polotučného mlieka, pričom doba sušenia sa skráti na 10 dní a doba údenia sa zvýši na 6 hodín.

P R E D M E T V Y N Á L E Z U

Spôsob výroby sušeného soleného údeného syra, podľa čs. autorského osvedčenia 255 321 zo soleného tvarohu vyznačený tým, že sa tvaruje do hrudiek o priemere 8 až 12 cm, ktoré sa po vysušení pri izbovej teplote po dobu 10 až 30 dní, výhodne 15 dní údia po dobu 3 až 6 hodín studeným dymom.