



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENÍU

(61) Autorské osvědčení je závislé
na autorském osvědčení č. 226 332

(22) Prihlášené 01 12 86

(21) [PV 8791-86.V]

(40) Zverejnené 17 12 87

(45) Vydané 15 12 88

258683

(11)

(B3)

(51) Int. Cl.⁴
A 23 C 9/12

(75)

Autor vynálezu

BARABÁŠ JÁN ing. CSc., ŽILINA

(54) Spôsob výroby nátierkového masla

1

Riešenie je závislé na AO 226 332, pri ktorom do zmesi smotany, alebo zmesi mlieka a masla, alebo bezvodého mliečného tuku sa pridajú mliečne bielkoviny, emulgátor, stabilizátor, zmes sa tepelne ošetrí a homogenizuje pri teplotách 30 až 75 °C. Úprava aktívnej kyslosti zmesi sa vykoná prídavkom smotanového zákysu, čistých termofilných mliekárenských kultúr, kyseliny citrónovej, mliečnej, alebo zmesi uvedených látok.

2

Vynález sa týka spôsobu výroby nátierkového masla podľa AO 226 332, pri ktorom smotana, alebo zmes mlieka a masla, alebo bezvodého mliečného tuku po prídavku mliečnych bielkovín, emulgátorov, stabilizátorov, príp. farbiva sa po zahreve na 55 až 95 °C homogenizuje a po prídavku smotanového zákysu, alebo organických kyselín sa za tepla plní do spotrebiteľských obalov.

Nevýhodou spôsobu výroby podľa uvedené AO 226 332 je, že nie je možné dosiahnuť zvýšenú kyslosť výrobku len samotným prídavkom smotanového zákysu, ktorý pôsobením použitých teplôt sa inaktívuje.

Nevýhody spôsobu výroby podľa AO číslo 226 332 odstraňuje vynález, pri ktorom sa smotana, alebo zmes mlieka a masla, alebo bezvodého mliečného tuku po prídavku mliečnych bielkovín, emulgátorov, stabilizátorov, kuchynskej soli, príp. farbiva zahreje na teplotu 55 až 95 °C, po zahreve sa ochladí na 35 až 75 °C a homogenizuje. Do zmesi sa vmieša smotanový zákys, alebo termofilné mliekárenské kultúry.

Výhodou spôsobu výroby podľa vynálezu je, že na dosiahnutie požadovaných kyslostí výrobku stačí nižší prídavok organických kyselín, alebo požadovaná kyslosť výrobku sa môže dosiahnuť aj bez prídavku organických kyselín fermentáciou zmesi, čím sa dosiahne zlepšenie senzorických vlastností výrobku.

Príklad 1

Do 1 000 kg mliekárensky ošetrenej smotany o obsahu tuku 40 g v 100 g sa pridá 40 kg sušeného odstredeného mlieka, 7 kg koncentrátov mliečnych bielkovín, 10 kg bobtnavého škrobu a 3,5 kg emulgátora. Zmes sa premieša, zahreje na 55 °C a homogenizuje pri tlaku 28 MPa. Po homogenizácii sa do zmesi vmieša 50 l smotanového zákysu a 50 l termofilných čistých mliekárenských kultúr a zmes sa za tepla plní do spotrebiteľských obalov.

Príklad 2

Na 1 000 kg hotového výrobku sa použije 417 kg masla, 445 kg tekutého odstredeného

ho mlieka, 40 kg sušeného odstredeného mlieka, 5 kg koncentrátov mliečnych bielkovín a 4,4 kg emulgátora. Zmes sa zahreje na 95 °C, vychladí na 75 °C, homogenizuje pri tlaku 25 MPa. Po homogenizácii sa do zmesi pridá kyselina citrónová, alebo mliečna, alebo zmes kyseliny citrónovej a mliečnej v pomere 1:1 v takom množstve, aby aktívna kyslosť finálneho výrobku bola pH 5,8 a zmes sa za tepla plní do spotrebiteľských obalov.

Príklad 3

Odstredené mlieko v množstve 515 kg sa zahrieva spolu s 340 kg bezvodého mliečného tuku, 50 kg sušeného odstredeného mlieka, 5 kg emulgátora, 5 kg kuchynskej soli, 4 kg želatíny a 6 kg bobtnavého škrobu na teplotu 80 °C. Zmes sa homogenizuje pri teplote 55 °C a tlaku 21 MPa a do zhomogenizovanej zmesi sa vmieša 50 kg smotanového zákysu, 29 kg termofilných mliekárenských kultúr a kyselina citrónová v takom množstve, aby výsledná aktívna kyslosť zmesi bola pH 5,3 a zmes sa za tepla plní do spotrebiteľských obalov.

Príklad 4

Do 1 000 kg mliekárensky ošetrenej smotany o obsahu tuku 40 g v 100 g sa pridá 40 kg sušeného odstredeného mlieka, 7 kg koncentrátov mliečnych bielkovín, 10 kg bobtnavého škrobu, 3,5 kg emulgátorov. Zmes sa premieša, zahreje na 75 °C, ochladí na 30 °C, pridá sa 20 kg smotanového zákysu, zmes sa homogenizuje pri tlaku 20 MPa a naplní do spotrebiteľských obalov.

Príklad 5

Do 100 kg mliekárensky ošetrenej smotany o obsahu tuku 42 g v 100 g sa pridá 45 kg sušeného odstredeného mlieka, 10 kg termicky modifikovaného škrobu, 3 kg emulgátorov. Zmes sa zahreje na 55 °C a zhomogenizuje pri tlaku 20 MPa. Do zmesi sa vmieša 30 kg smotanového zákysu a sa naplní do spotrebiteľských obalov.

PREDMET VYNÁLEZU

Spôsob výroby nátierkového masla podľa AO 226 332, pri ktorom 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, alebo mliečnych bielkovinových koncentrátov, alebo zmesi sušeného mlieka a mliečnych bielkovinových koncentrátov, emulgátor, stabilizátor a kuchynská soľ, zmes sa zahreje na teplotu 55 až 95 °C a homogenizuje pri tlaku 10 až 30 MPa, do 100 kg zmesi sa pri-

dá smotanový zákys v množstve 5 až 26 kg, upraví sa aktívna kyslosť zmesi na hodnotu pH 6,4 až 4,4 zmesou smotanového zákysu a kyseliny citrónovej, alebo kyselinou citrónovou, alebo mliečnou, alebo zmesou kyseliny citrónovej a mliečnej vyznačený tým, že prídavok smotanového zákysu, čistých termofilných mliekárenských kultúr, kyseliny citrónovej, mliečnej, alebo zmesi uvedených látok a homogenizácia zmesi sa vykonajú pri teplote 30 až 75 °C.