

ČESKOSLOVENSKÁ
SOCIALISTICKÁ
REPUBLIKA
(19)



FEDERÁLNÍ ÚŘAD
PRO VYNÁLEZY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

265 038

(11)

(13) B1

(51) Int. Cl.⁴
A 23 C 19/082

(21) PV 7451-87.2
(22) Přihlášeno 15 10 87

(40) Zveřejněno 15 12 88
(45) Vydáno 15 01 90

(75)
Autor vynálezu

PROŠEK ZDENĚK ing., TÁBOR,
BŮHELOVÁ JARMILO ing., SEZIMOVO ÚSTÍ,
KOTÁŘ FRANTIŠEK, SOBĚSLAV,
KODET JOSEF ing. OSc., ČERNENÁ ŘEČICE,
PATOUKOVÁ JAROMÍRA ing., PELHŘIMOV

Způsob výroby tavených sýrů

(54)

(57) Způsob výroby tavených sýrů spočívá v částečné nebo úplné náhradě tvarohu v receptuře maltodextrínem, čímž dosáhneme zlepšení konzistence finálního výrobku, zabráníme dodatečnému srážení taveniny a uvolnění vody nebo tuku. Maltodextriny se mohou použít buď samostatně, nebo v kombinaci s jinými známými stabilizačními látkami v množství od 1 g do 100 g na 1 kg výrobku.

265 038

Vynález řeší způsob výroby tavených sýrů s použitím maltodextrinů.

Dosud se k zajištění dobrých reologických vlastností tavených sýrů používaly různé stabilizátory jako jsou algináty, pektin, sojová moučka, želatina, modifikované škroby a další stabilizační látky nebo jejich kombinace. Vzhledem k nestandardní jakosti východních surovin, tavicích solí bez použití stabilizátorů, nastávají značné problémy zejména při výrobě tavených sýrů. Použití maltodextrinů při výrobě tavených sýrů, kdy se částečně nebo v plném rozsahu nahradí v receptuře měklý nebo tučný tvaroh maltodextrinem, nebylo dosud popsáno.

Podle vynálezu, vynalézajícího se přidávkou maltodextrinů místo části nebo celého množství tvarohu v množství 1g až 100g na 1 kg vyrobených tavených sýrů, dochází k zlepšení reologických vlastností a současně k energetickému obohacení tavených sýrů.

Přídavek maltodextrinů buď samotných, nebo v kombinaci s jinými stabilizačními látkami má překvapivě zvýšený stabilizační účinek a zlepšuje reologické vlastnosti finálního výrobku žádaným směrem.

Příklad provedení 1

K výrobě taveného sýra se podle platné normy naváží předepsané množství suroviny, tavicích solí, sušeného odtučněného nísi-
nového mléka, rostlinného barviva, jedlé soli, pitné vody a maltodextrinu v odpovídajícím množství za část tvarohu. Směs se za intenzivního míchání taví v tavičce na teplotu 92°C po dobu 10 minut.

Příklad provedení 2

K výrobě taveného sýra se podle platné normy naváží předepsané množství suroviny, tavicích solí, sušeného odtučněného nísi-
nového mléka, rostlinného barviva, jedlé soli, pitné vody a maltodextrinu místo tvarohu. Směs se za intenzivního míchání taví na teplotu 92°C po dobu 10 minut.

PŘEDMĚT VYNÁLEZU

265 038

Způsob výroby tavených sýrů, vymezený tím, že se ve směsi surovin určených k tavení buď z části, nebo v plném rozsahu nahradí měkký nebo tučný tvaroh maltodextrinem v množství od 1 g do 100 g na 1 kg výrobku a za stálého míchání se taví při teplotě 70°C až 100°C po dobu 2 až 15 minut.