POLSKA RZECZPOSPOLITA LUDOWA

URZĄD PATENTOWY PRL

OPIS PATENTOWY 53274

Patent dodatkowy do patentu _____

Zgłoszono: 26.III.1965 (P 108 104)

Pierwszeństwo: _____

Opublikowano: 11.IV.1967

Kl. 53 k, 4/10

MKP A 23 l 1/31

UKD

Współtwórcy wynalazku: prof. Alojzy Świątek, mgr Tadeusz Wilczyński

Właściciel patentu: Instytut Przemysłu Mleczarskiego, Warszawa (Polska)

Sposób przygotowania serowych past pasztetowych

1

Sposób przygotowania serowych past pasztetowych ma na celu wzbogacenie rynku w cenne produkty spożywcze zawierające pełnowartościowe białko sera przy równoczesnym wykorzystaniu tanich składników pochodzenia zwierzęcego jak krew, płuca, wątroba, mózg i gryf nadający gotowemu produktowi przyjemne walory smakowe.

Do chwili obecnej serowe pasty pasztetowe z wykorzystaniem wspomnianych składników nie były znane.

Próby łączenia wspomnianych składników zwierzęcych po ich rozdrobnieniu na wilkach z masą serową nie dawały rezultatów, bowiem otrzymywany produkt był bardzo krótkotrwały, a ponadto gruzełkowata struktura otrzymanego produktu pogarszała bardzo jego walory smakowe.

Ponadto wątroba zwierzęca jako pojedynczy dodatek do sera powoduje rozwarstwienie masy i niemożność uzyskania produktu jednorodnego.

Przedstawione niedogodności eliminuje sposób przygotowania serowych past pasztetowych według wynalazku.

Sposób przygotowania serowych past pasztetowych według wynalazku polega na tym, że ugotowane w warunkach normalnych lub pod ciśnieniem w niewielkiej ilości wody, z dodatkiem przypraw smakowych składniki pochodzenia zwierzęcego po ich rozdrobnieniu na wilkach poddaje się dokładnemu rozmiażdżeniu na jednorodną pastę na walcach rozgniatających. Dla podniesienia trwałości otrzymywanego produktu każdy składnik zwierzęcy w postaci jednorodnej pasty doprowadza się do pH około 5-ciu najkorzystniej kwasem mlekowym. Wartość pH przygotowanego sera pozostaje bez zmian. Tak przygotowane składniki mięsne po uzupełnieniu smalcem wieprzowym poddaje się łączeniu w kombinacji z mieszanką serową zawierającą odpowiednią ilość topnika przez stopienie w kotłach, przy czym przy dodatku pasty pochodzenia wątrobowego niezbędnym jest dodatek pasty z mózgu w ilości najkorzystniej 1/3 pasty wątrobowej.

2

Serowe pasty pasztetowe oprócz zalet smakowych są produktem trwałym w normalnych warunkach przechowywania.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób przygotowania serowych past pasztetowych na drodze łączenia ugotowanych i rozdrobnionych na wilkach składników pochodzenia zwierzęcego jak krew, płuca, wątroba, mózg i gryf, **znamienny tym,** że rozdrobnione składniki zwierzęce poddaje się miażdżeniu na walcach rozgniatających na jednorodne pasty po czym po doprowadzeniu wartości pH past zwierzęcych najkorzystniej za pomocą kwasu mlekowego do około 5 poddaje się je stopnieniu po uzupełnieniu smalcem wieprzowym w kombinacji z mieszanką serową, przy czym przy dodatku pasty wątrobowej niezbędnym jest dodatek w ilości około 1/3 w stosunku do pasty wątrobowej pasty pochodzenia mózgowego.