

ČESKOSLOVENSKÁ
SOCIALISTICKÁ
REPUBLIKA
(19)



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENÍU

259380
(11) (B1)

(51) Int. Cl.⁴
A 23 L 1/06

(22) Prihlášené 25 04 86
(21) (PV 3020-86.X)

(40) Zverejnené 15 03 88

(45) Vydané 15 03 89

(78)

Autor vynálezu

HAJTMANOVÁ MATILDA, DUNAJSKÁ STREDA

(54) Spôsob prípravy sušenej ovocnej múky

1

2

Riešenie sa týka spôsobu prípravy sušenej ovocnej múky, najmä z jadrového ovocia. Očistené a pokrájané ovocie sa opláchnu v roztoku kyseliny octovej a po odkvapkaní sa suší 20 až 24 hodín pri teplote 45 až 55 °C. Po usušení sa zomelie na ovocnú múku o zbytkovej sušine 10 až 13 % hmot.

Vynález sa týka spôsobu prípravy sušenej ovocnej múky najmä z jadrového ovocia.

V súčasnosti nie je vyvinutá technológia na spracovanie ovocia 2. a 3. triedy na konzumné účely. V niektorých prípadoch sa takéto ovocie spracováva sušením, ktoré však pre veľké množstvá nekvalitného ovocia nie je možné spracovať v celom rozsahu.

Vo väčšine prípadov sa ovocie 2. a 3. triedy spracováva destilovaním v liehovaroch alebo skrmovaním hospodárskymi zvieratami.

Vo všetkých prípadoch nie je zúčtovateľná nutričná a vitamínová hodnota takéhoto ovocia v atraktívnej forme pre spotrebiteľa.

Vyššie uvedené nedostatky odstraňuje spôsob prípravy sušenej ovocnej múky podľa vynálezu. Jeho podstatou je, že očistené a pokrúvané ovocie zbavené jadier sa v roztoku 2 %-nej kyseliny octovej opláchnu a po odkvapkaní sa suší 20 až 24 hodín pri teplote 45 až 55 °C, pričom po usušení sa zomelie na ovocnú múku o zvyškovej sušine 10 až 13 % hmot.

Výhodou takto spracovaného ovocia je dlhodobé zachovanie jeho nutričnej a vitamínovej hodnoty pri nízkych energetických nákladoch. Na konzumné účely sa zhodnotí ovocie, ktoré sa na tieto účely doteraz nevyužívalo. Spestrí sa sortiment ovocných po-

lotovarov, ktoré možno následne využiť v potravinárskych výrobkoch. Odstrání sa problém doterajšieho spracovania ovocia 2. a 3. triedy.

Není-li uvedeno inak, sú údaje vyjadrené v % hmot.

Príklad 1

Umyté a očistené jablká bez rozdielu odrôd sa pokrúvajú. Po odstránení jadier sa tieto opláchnu v roztoku 2 %-nej kyseliny tovej a po odkvapkaní sa sušia 21 hodín pri teplote 55 °C. Po usušení sa zomelú na ovocnú múku o zvyškovej sušine 11 %.

Príklad 2

Spracované a umyté jablká podľa bodu 1 sa sušia 24 hodín, pri teplote 48 °C, pričom po usušení sa zomelú na ovocnú múku o zvyškovej sušine 13 %.

Príklad 3

Umyté a očistené hrušky bez rozdielu odrôd sa pokrúvajú. Po odstránení jadier sa tieto opláchnu v roztoku 2 %-nej kyseliny octovej a po odkvapkaní sa sušia 24 hodín pri teplote 55 °C. Po usušení sa zomelú na ovocnú múku o zvyškovej sušine 12 %.

PREDMET VYNÁLEZU

Spôsob prípravy sušenej ovocnej múky najmä z jadrového ovocia vyznačený tým, že očistené a pokrúvané ovocie zbavené jadier sa opláchnu v roztoku 2 %-nej kyseliny

octovej a po odkvapkaní sa suší 20 až 24 hodín pri teplote 45 až 55 °C, pričom po usušení sa zomelie na ovocnú múku o zvyškovej sušine 10 až 13 % hmot.