



FEDERÁLNY ÚRAD
PRE VYNÁLEZY

POPIS VYNÁLEZU

K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍU

269 693

(11)

(13) B1

(51) Int. Cl.⁴
A 23 C 19/082

(21) PV 7771-88.Y

(22) Prihlášené 25 11 88

(40) Zverejnené 12 09 89

(45) Vydané 29 01 91

(75) Autor vynálezu VICÁŇOVÁ VIERA ing., ZVOLEN
SELECKÝ JÁN MVDr., DOBRÁ NIVA

(54) Diétetický tavený syr

(57) Riešenie sa týka mliekárenského odbo-
ru. Rieši výrobu diétetického taveného sy-
ra. Podstata riešenia spočíva v tom, že
sa do zmesi surovín na výrobu taveného sy-
ra pridáva jogurt biely v množstve 5 až
15 hmot. %. Prídavok jogurtu je možné u-
platniť aj pri výrobe pasterizovaných sy-
rov a termizovaných tvarohov.

Vynález sa týka taveného syra s diétetickými účinkami a jemne osviežujúcou chuťou.

Doposiaľ vyrábané tavené syry majú tú nevýhodu, že sa na ich výrobu používajú len klasické suroviny alebo suroviny bez diétetických účinkov, chuťovo málo príťažlivé.

Uvedené nedostatky odstraňuje tavený syr s diétetickými účinkami a jemne osviežujúcou chuťou, ktorého podstatou je, že obsahuje jogurt biely v množstve 5 až 15 % hmot.

Diétetický tavený syr má niekoľko predností v porovnaní s doposiaľ vyrábanými tavenými syrmi. Pridávaný jogurt biely obsahuje ľahko stráviteľné tuky a bielkoviny, čo zvyšuje stráviteľnosť taveného syra. Nedostatkové aminokyseliny, napr. lyzín, ako aj mastné kyseliny nachádzajúce sa v jogurte vo väčšej miere zvyšujú nutričnú hodnotu taveného syra. Kyselina mliečna obsiahnutá v jogurte pôsobí priaznivo na zažívací trakt človeka a dodáva tavenému syru jemne osviežujúcu chuť.

Diétetický tavený tavený syr sa môže vyrábať ako nízko- alebo vysokoenergetický. V súlade s požiadavkami racionálnej výživy sa doporučuje výroba nízkoenergetického diétetického taveného syra.

Príklad

Prírodné syry určené na tavenie sa očistia, umyjú a pomelú. Do taviaceho kotlíka sa navážia 19,7 hmot % Moravského bochníka 45 %, 19,7 hmot. % Eidamského bloku 30 %, 9,9 hmot. % Eidamskej tehly 45 %, 7,4 hmot. % tvarohu mäkkého, 7,9 hmot. % jogurtu bieleného, 3 hmot. % sušeného odstredeného mlieka, 2 hmot. % taviacej soli, 30,4 hmot. % vody. Pri zariadeniach, kde vzniká kondenzná voda, sa pridá menej vody o množstvo vznikajúce kondenzáciou. Kotlík sa uzavrie a začne sa so zahrievaním zmesi na teplotu 92 °C za súčasného miešania. Po dosiahnutí tejto teploty sa taví ďalších 10 až 15 minút. Utavený syr sa balí, vychladzuje a expeduje.

P R E D M E T V Y N Á L E Z U

Diétetický tavený syr vyznačujúci sa tým, že obsahuje jogurt biely v množstve 5 až 15 % hmot.