



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU

K AUTORSKÉMU OSVEDČENÍU

209 577

(11) (B 1)

(51) Int. Cl. ³A 23 D 3/00

(61)

(23) Výstavná priorita
(22) Prihlášené 22 03 80
(21) PV 1984-80

(40) Zverejnené 27 02 81
(45) Vydané 15 02 82

(75)

Autor vynálezu KRKOŠKOVÁ BERNADETTA ING.CSc. A VACOVÁ TERÉZIA ING.CSc. BRATISLAVA

(54) Spôsob emulgácie mliečného tuku v zmesiach pre nátierky

1

Vynález sa týka spôsobu emulgácie mliečného tuku pri príprave emulzie typu "voda v oleji" ako základnej zmesi pri výrobe nátierok na báze mliečného tuku.

V súčasnosti je najrozšírenejšou konzumnou formou mliečného tuku maslo, ktoré obsahuje 80 - 82 hmotnostných percent mliečného tuku v dispergovanej forme. Kontinuálnou fázou disperzie je mliečny tuk, v ktorom sú rozptýlené netukové látky a voda. V poslednej dobe začal mliekársky priemysel vyrábať nízkoenergetické maslo so zníženým obsahom tuku približne o polovicu a pomazánkové maslo s obsahom tuku 35 hmotnostných %. Uplatňovanie zásad racionálnej výživy sa u výrobkov typu nátierok prejavuje snahou o zníženie energetického obsahu vo výrobkoch. Sezónne výkyvy v zložení mliečného tuku a v prípade nízkoenergetického masla veľké množstvo zapracovanej vody spôsobujú zľú rozťierateľnosť výrobkov, najmä pri chladničkových teplotách. Podmienkou získania žiadúcich texturálnych vlastností nátierok na báze mliečného tuku je zabezpečenie dobrej emulgácie tuku a optimalizácia jeho obsahu v zmesi z hľadiska reologických vlastností, prejavujúcich sa pri uchovávaní a konzumácii výrobku.

Uvedené nedostatky odstraňuje vynález, ktorého podstata spočíva v optimalizácii zloženia a podmienok prípravy zmesi z hľadiska obsahu mliečného tuku a použitého emulgátora tak, aby sa zabezpečila efektívna emulgácia pri príprave emulzie typu "voda v oleji".

Prednosťou vynálezu je získanie základnej zmesi pre výrobu nátierok so zníženým obsahom mliečného tuku oproti maslu a optimálnymi a štandardnými reologickými charakteristikami z hľadiska požiadaviek konzumenta. Využitie vynálezu umožní vyrábať nátierky s uplatnením základnej emulzie typu "voda v oleji" bez nároku na dovoz prídavných látok.

Príklad 1:

Zmes na výrobu nízkoenergetického masla sa pripraví prídavkom 25 kg vody a 0,6 kg

monoacylglycerolov vyšších mastných kyselín k 75 kg masla a rozmixovaním pri teplote 30°C. Táto zmes sa ďalej spracuje podľa príslušného technologického postupu.

Príklad 2:

Zmes na maslovú nátierku sa pripraví rozmixovaním 50 kg pasterizovanej smotany s obsahom tuku 40 hmotnostných %, 50 kg masla a 6,6 kg monoacylglycerolov vyšších mastných kyselín pri teplote 30°C.

P R E D M E T V Y N Á L E Z U

Spôsob emulgácie mliečneho tuku pri výrobe nátierok vyznačujúci sa tým, že sa na zmes s hmotnostnou koncentráciou 55 a 65 % mliečneho tuku a hmotnostnou koncentráciou 35 až 45 % netukových mliečnych zložiek pôsobí prídavkom 1-monoacylglycerolov kyseliny palmitovej a steárovej v hmotnostnej koncentrácii 0,09 až 4,6 % a zmes sa homogenizuje.