



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU

K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

233 299

(11) (B1)

(61)

(23) Výstavní priorita
(22) Přihlášeno 21 03 83
(21) (PV 4369-83)

(51) Int. Cl.³ A 23 C 15/16

(40) Zveřejněno 17 07 84
(45) Vydáno 01 04 87

(75)

Autor vynálezu DĚDEK MIROSLAV doc. ing. DrSc.,
KRATOCHVÍL LUBOMÍR prof. ing. CSc.,
VEDLICH MILOSLAV, PRAHA

(54) Způsob úpravy obsahu netuku v másle

Podstatou vynálezu je, že při konečné úpravě obsahu vody v másle se zahrnuje smetanový zákys, jehož sušina se pasteurací suroviny k přípravě zákysu upraví přidáním sušeného nebo kondenzovaného mléka. Výhodou způsobu je zvýšení hospodárnosti výroby a jakosti másla při prodloužení jeho trvanlivosti.

Vynález řeší způsob přesné regulace obsahu netuků v másle v souladu s technicko-hospodářskou normou, mezinárodním kodexem a s požadavky na hospodárnost výroby.

U nepraného másla s obsahem vody 18 % činí až dosud obsah netuků v másle 0,9 až 1,2 %. Technicko-hospodářská norma materiálová však stanoví obsah netuků do 2 %. Při kontrolách hospodárnosti výroby se nižší obsah netuků posuzuje jako výrobní ztráta.

Tento nedostatek odstraňuje způsob podle vynálezu, jehož podstata spočívá v tom, že se obsah netuků v másle reguluje pomocí zákysu, dávkovaného do másla při konečném hnětení, přičemž sušina dávkovaného zákysu se podle potřeby zvyšuje přidáváním sušeného nebo kondenzovaného mléka do suroviny určené k přípravě zákysu před její pasteurací.

Konečný obsah netuků v másle je závislý na množství a sušině přidávaného zákysu.

Příklad provedení.

Vyrobí se máslo ze sladké smetany s obsahem vody cca 14 %. Při konečné úpravě obsahu vody se zahnětává smetanový zákys, jehož obsah sušiny tukuprosté činí 8,5 %, čímž se zvýší obsah netuků v másle na 1,2 - 1,4 %. Při úpravě obsahu vody v másle se obsah netuků zvýší cca o 0,35 %, tj. z cca 1,3 % na 1,65 %. Požadovaného obsahu netuků v másle 2 % se dosahuje přidáním sušeného nebo kondenzovaného mléka do zákysového mléka před jeho pasteurací. Obsah netuků v másle se tak zvýší úpravou sušiny zákysu a dávkovaným množstvím zákysu do másla.

Při úpravě 100 kg nepraného másla s obsahem vody 14 % na konečný obsah vody 17,8 %, se zahrne do másla 4,14 l smetanového zákysu o sušině 10 %. Obsah netuků v másle se tak zvýší na 1,71 % a množství vyrobeného másla se zvýší v tomto případě o 420 g.

Výhody způsobu podle vynálezu spočívají ve zvýšení výtěžnosti výroby másla, ve zvýšení trvanlivosti másla v důsledku vlivu rozptýlené mléčné tukuprosté sušiny. Chuť a vůně másla se zvýrazňují zvýšením obsahu mléčné biologicky kysané sušiny.

PŘEDMĚT VYNÁLEZU

233 299

Způsob úpravy obsahu netuků v másle zahrnutáváním smetanového zákysu při konečné úpravě obsahu vody v másle, vyznačený tím, že chybějící sušinové jednotky v másle se až do normované hodnoty doplní sušinovými jednotkami přidávaného zákysu, upraveného sušeným nebo kondenzovaným mlékem o normovaných parametrech, přičemž konečný obsah netuků v másle je závislý na množství a sušině zahrnutého zákysu.