

2

POLSKA
RZECZPOSPOLITA
LUDOWA



URZĄD
PATENTOWY
PRL

OPIS PATENTOWY

50662

Patent dodatkowy
do patentu _____

Zgłoszono: 21.XI.1964 (P 106 348)

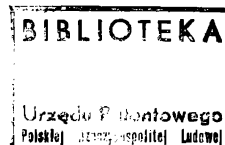
Pierwszeństwo: _____

Opublikowano: 29.III.1966

Kl. 53e, 6/10

MKP A 23 c 19/14

UKD



Współtwórcy wynalazku: mgr Józef Maziarz, Kazimierz Kaczmarek,
mgr inż. Stefan Pawlik

Właściciel patentu: Centralny Związek Spółdzielni Mleczarskich (Okre-
wy Oddział we Wrocławiu), Wrocław (Polska)

Sposób konserwacji chudego twarogu przeznaczonego do celów spożywczych

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób konserwa-
cji twarogu chudego, przeznaczonego do celów
spożywczych.

Dotychczas powszechnie nie stosuje się konser-
wowania chudego twarogu, spożywczego, dlatego
konieczne jest jego spożycie w ciągu kilku dni
od daty wyprodukowania.

Powoduje to w okresie występowania nadmiaru
białka w miesiącach letnich nadwyżkę twarogu,
a w okresie jesienno-zimowym niedobór twarogu.

Powstałe w ten sposób trudności próbowano
usunąć przez przechowywanie twarogu w chłod-
niach. Osiągane efekty były jednak niezadowala-
jące ze względu na pogarszanie się struktury twa-
rogu polegające na wymrażaniu wody, na skutek
czego po rozmrożeniu twaróg tracił konsysten-
cję pastowatą i w tej postaci nie nadawał się do
spożycia.

Znany jest jeszcze sposób regeneracji twarogu
polegający na mieszaniu twarogu składowanego z
twarogiem świeżym w stosunku 1:4 i homogeni-
zacji tej mieszaniny na homogenizatorze do twa-
rogu. Regeneracja powinna jednak odbywać się
w okresie do trzech miesięcy od daty początko-
wej składowania. Sposób ten ze względu na mały
udział twarogu składowanego w twarogu regenero-
wanym oraz stosunkowo wysoki koszt regeneracji
nie znalazł szerszego zastosowania.

Przedstawionych wyżej niedogodności nie ma
sposób konserwacji według wynalazku, który

2

umożliwia długie, sięgające okresu do jednego ro-
ku przechowywanie twarogu w chłodni i stoso-
wanie dużej ilości twarogu składowanego przy re-
generacji, gdyż stosunek twarogu składowanego do
twarogu świeżego wynosi 1:1.

Istota sposobu według wynalazku polega na pra-
sowaniu twarogu wyprodukowanego w znany spo-
sób w celu wyciśnięcia z niego około 7% wody,
a następnie na wstępnym raptownym schładza-
niu twarogu w temperaturze około -20°C w cza-
sie około 48 godzin, przechowywaniu twarogu w
temperaturze -16°C , z kolei na jego rozmrażaniu
przy pomocy mleka odtłuszczonego lub wody w
temperaturze około 50°C oraz na regeneracji po-
przez mieszanie twarogu składowanego ze świeżym
w stosunku 1:1 i poddaniu go homogenizacji
lub mieszaniu w stosunku 1:2 i prasowaniu bez
stosowania homogenizacji.

Twaróg wyprodukowany w znany sposób, obej-
mujący czynności wirowania, pasteryzacji, zapra-
wiania i dojrzewania mleka oraz obróbkę skrzepu,
następnie poddawany jest specjalnemu prasowa-
niu przez stopniowe zwiększanie nacisku od 1,5
do 6 kG na 1 kg masy twarogowej w czasie 1—4
godzin. Na skutek prasowania uzyskuje się istotne
obniżenie zawartości wody w masie o około 7%.
Po prasowaniu masę twarogową miele się, wy-
chładza i pakuje.

Przechowywanie tak przygotowanego twarogu
odbywa się w chłodni, przy czym stosuje się

wstępne raptowne schłodzenie masy twarogowej w temperaturze około -20°C w czasie około 48 godzin, a następnie twaróg składa się w temperaturze około -16°C , przy czym czas składowania zależnie od potrzeb może wynosić do jednego roku.

Po zakończonym składowaniu przeprowadza się rozmrażanie twarogu za pomocą mleka odtłuszczonego lub wody w temperaturze około 50°C . Rozmrożony twaróg miesza się z twarogiem świeżym w stosunku 1:1 i poddaje homogenizacji lub miesza w stosunku 1:2 i prasuje bez stosowania homogenizacji.

Gotowy produkt otrzymany sposobem według wynalazku posiada cechy organoleptyczne i fizykochemiczne odpowiadające w pełni obowiązującym normom jakościowym.

Zastrzeżenie patentowe

Sposób konserwacji chudego twarogu, przeznaczonego do celów spożywczych, wytwarzanego w znany sposób, **znamienny tym**, że przeznaczoną do konserwacji masę twarogową prasuje się przez stopniowe zwiększanie nacisku od 1,5 do 6 kG na 1 kg masy w czasie 1—4 godzin, po czym masę miele się i wstępnie schładza raptownie w temperaturze około -20°C w czasie około 48 godzin, a następnie składa się w temperaturze około -16°C , zaś po zakończonym składowaniu twaróg rozmraża się za pomocą mleka odtłuszczonego lub wody w temperaturze około 50°C , a następnie miesza z twarogiem świeżym w stosunku 1:1 i poddaje homogenizacji lub miesza w stosunku 1:2 i prasuje.