



Patent dodatkowy
do patentu _____

Zgłoszono: 08.I.1965 (P 106 899)

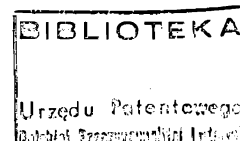
Pierwszeństwo: _____

Opublikowano: 22.VIII.1966

Kl. 53 e, 6/01

MKP A 23 c 19/14

UKD



Twórca wynalazku: prof. dr Józef Budślawski

Właściciel patentu: Wyższa Szkoła Rolnicza (Katedra Chemii Mleka
i Przetworów Mleczarskich), Olsztyn (Polska)

Sposób dojrzewania serów podpuszczkowych

1

Przedmiotem wynalazku jest sposób dojrzewania serów podpuszczkowych.

Według znanego sposobu sery podpuszczkowe po wyprodukowaniu i nasoleniu w solance lub na sucho, po okresie dwóch do trzech dni przekazywano do dojrzewalni serów, gdzie w temperaturze 10 do około 20°C dojrzewały przez okres dwóch do trzech miesięcy. Znany jest także sposób dojrzewania serów polegający na tym, że sery po nasoleniu przechowuje się w ciągu dwóch tygodni w temperaturze około 10°C w celu równomiernego rozmieszczenia soli w masie serowej, aby następnie po przeniesieniu do wyższej temperatury dojrzewanie sera mogło przebiegać równomiernie w całej masie.

Próby przechowywania serów dojrziałych w chłodni wykazały, że niska temperatura, nawet poniżej — 17°C, nie hamuje całkowicie procesów enzymatycznych, co powoduje przejrzenie serów i pogarszanie się ich jakości, szczególnie smakowych, jak również strukturalnych.

Przedstawione niedogodności usuwa sposób według wynalazku.

Według wynalazku sposób dojrzewania serów podpuszczkowych polega na tym, że sery po wyprodukowaniu i nasoleniu znanymi sposobami poddaje się leżakowaniu w temperaturze od 0 do 8°C, najkorzystniej od 2 do 5°C, w stanie niedojrzałym w czasie dwóch do czterech miesięcy, po

2

czym poddaje się je dojrzewaniu znanym sposobem.

Stwierdzono, że sery po ich wyrobieniu i nasoleniu w solance lub na sucho, nie posiadając jeszcze rozwiniętego systemu enzymatycznego nie podlegają w niskiej temperaturze większym zmianom w zakresie dojrzewania.

Leżakowanie serów prowadzi się na półkach w chłodzonym pomieszczeniu lub w oleju parafinowym, albo w innej podobnej cieczy, w oziębianych basenach. Sery mogą leżakować również w powłokach wodoszczelnych na półkach lub zanurzone w cieczy, np. w solance o gęstości masy sera.

W oleju parafinowym przechowuje się tylko te sery, które są poddawane prasowaniu po wyrobie, istnieje bowiem możliwość przenikania do serów nieprasowanych oleju parafinowego.

Stwierdzono, że stosowanie zimnego leżakowania serów przed dojrzewaniem powoduje w dużym stopniu hamowanie procesów wczesnego i późnego wzdymania się serów, co prowadzi do polepszenia ich jakości. Doświadczenia wykazały, że nawet z mleka specjalnie zakażonego bakteriami wzdymającymi, np. z grupy coli-aerogenes i fermentacji masłowej, przy zastosowaniu zimnego leżakowania, otrzymuje się sery zawsze wyższej jakości niż sery bez zimnego leżakowania.

Leżakowanie serów w oleju parafinowym lub w powłokach wodoszczelnych w temperaturze 0 do 8°C pozwala na uniknięcie strat na wadze sera

przez wysychanie, zaoszczędza robociznę w postaci pielęgnowania serów i zaoszczędza kubaturę pomieszczeń potrzebnych do przechowywania serów.

Zastrzeżenia patentowe

1. Sposób dojrzewania serów podpuszczkowych, **znamienny tym**, że sery po wyprodukowaniu i nasoleniu poddaje się leżakowaniu bez powłok lub w powłokach, na półkach lub w basenach w temperaturze 0 do 8°C, najkorzystniej od 2

do 5°C, w czasie dwóch do czterech miesięcy w zależności od potrzeb i rodzaju sera, a następnie przeprowadza się dojrzewanie serów znanym sposobem.

- 5 2. Sposób według zastrz. 1, **znamienny tym**, że leżakowanie serów odbywa się w pomieszczeniu do tego celu przeznaczonym na półkach, lub w oziębianych basenach w stanie zanurzenia w oleju parafinowym lub innym podobnym materiale, albo w powłokach wodoszczelnych, w cieczy, najlepiej w solance o gęstości masy sera.
- 10