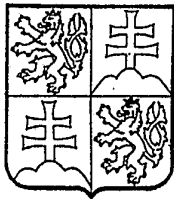


ČESKÁ A SLOVENSKÁ
FEDERATÍVNA
REPUBLIKA
(19)



FEDERÁLNY ÚRAD
PRE VYNÁLEZY

POPIS VYNÁLEZU

K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

272 713

(11)

(13) 81

(51) Int. Cl.⁵
A 23 C 19/09

(21) PV 6116 - 87.G
(22) Prihlášené 20 08 87

(40) Zverejnené 13 06 90
(45) Vydané 25 11 91

(75) Autor vynálezu

BODŽAR ZOLTÁN, STÚROVO
PERECZ JÚLIUS MvDr., VLČANY

(54)

Spôsob výroby parených syrov ochutených s prídavkom
komponentov

(57) Spôsob výroby parených syrov ochutených s prídavkom komponentov. Riešenie sa týka vylepšenia chuťových vlastností parených syrov a zvýšenia ich nutričnej a kalorickej hodnoty prídavkom ochucujúcich komponentov, ako je šunka, kápie, zelenina a pod. Doteraz vyrábaný sortiment parených syrov je rovnakého chuťového charakteru. Širokou škálou možnosti ochutenia uvedených parených syrov podstatne rozšírime sortiment týchto výrobkov. Pri technologickom spracovaní syreniny je dôležité dodržať presné dávkovanie a zahňetenie pridaného komponentu.

Vynález rieši spôsob výroby parených syrov, ochutených a prídavkom komponentov ako je zelenina sterilizovaná - rôzne druhy zeleniny, ovocia, trvanlivé mäsové výrobky. Komponent sa pridáva v stave rozomletom, kašovitom, alebo pastovitom.

Doteraz vyrábané parené syry - čerstvé alebo údené parené syry sú in natur bez prídavku komponentov a bez ochutenia inými potravinárskymi výrobkami. Pre rozšírenie sortimentu parených syrov bol vyriešený spôsob a nová technológia výroby parených syrov v rôznych úpravách s ochutením ďalšími potravinárskymi výrobkami. Túto technológiu možno aplikovať u všetkých druhov doteraz vyrábaných ako aj nových druhov parených syrov neúdených, aj údených.

Výhodou nových ochutených výrobkov sú lepšie chuťové vlastnosti, lepšia nutričná a kalorická hodnota, lepšia stráviteľnosť a vylepšená vlastnosť v spotrebe racionálnej výživy spotrebiteľov.

Pri výrobe syreniny na výrobníkoch alebo koagulátoroch sa vykonáva úprava mlieka pred syrením. Zákvas sa dávkuje tak, že kyslosť syreniny pri parení bola 4,8 až 5,4 PH a 75 až 90° SH. Pri výrobe pareného syra s prídavkom zeleniny alebo ovocia dávkovať mliečnú kultúru 0,5 až 1,2 litrov na 100 litrov mlieka; pri pridávaní mäsových výrobkov dávkovať mliečnú kultúru 0,7 až 1,5 litrov na 100 litrov mlieka. Chemické hodnoty syrov - sušinu a tuk v sušine upravujeme s úpravou tukovosti spracovaného mlieka, dobou vysušenia syreniny počas spracovania na výrobníkoch. Teplota dohrievanej syreniny na výrobníku 37 až 44 °C.

Úprava a dávkovanie komponentov

Množstvo dávkovaných komponentov do syrov môžeme upraviť ľubovoľne. Navrhujeme nasledovné dávkovanie komponentov v 100 kg syra:

kápiá rezy	5 až 15% hmotnosti
karotka + hrášok	5 až 15% hmotnosti
zeleninová zmes	5 až 15% hmotnosti
rôzne ovocia	5 až 15% hmotnosti
feferonová paprika	5 až 15% hmotnosti
šunka údená	5 až 15% hmotnosti
salám rôzneho druhu	5 až 15% hmotnosti
zmes šunka a zelenina	5 až 15% hmotnosti

Dávkovanie komponentov vykonávať:

Na pariaci stroj po vyparení syreniny zabudovať hnetací valec, pokiaľ nie je, a potrebné množstvo komponentov nadávkovať a zahnetáť do syrov pred tvarovaním resp. formovaním. Pridávané komponenty majú byť rozomleté na veľkosť 0,2 až 0,7 cm, alebo môžu byť v stave kašovitom, alebo pastovitom.

Dávkovanie komponentov vykonávať na hnetacom zariadení pri teplote syreniny 60 až 65 °C. Táto teplota zaručuje dokonalé rozmiestnenie komponentov vo finálnom výrobku. Po vytvarovaní syrov sa vykoná solenie v soľných kúpeľoch, potom nasleduje konečná úprava - balenie.

Príklad 1

Do pariaceho zariadenia sa napustí pitná voda a vyhreje sa na teplotu 70 až 80 °C. Na hranolky pokrúpané syrenina postupne sa vkladá do rezacieho zariadenia, kde sa pokrúpa na drobné plátky a posunie sa do horúcej vody 70 až 80 °C. V tejto časti syrenina sa naparí a postupuje do hnetacieho zariadenia, kde sa otáča pár šnekových valcov, ktoré syreninu prehnetávajú. Tu nadávkujeme do syreniny o hmotnosti 90 kg postupne kápiové rezy o hmotnosti 10 kg, rozomleté na veľkosť 0,2 až 0,4 cm. Pridaný komponent dokonale zahnetáme do syreniny, potom sa formuje. Vyformovaný syr solíme v soľných kúpeľoch koncentrácia 16 až 20° Bé, teplota 12 až 15 °C. Doba solenia 3 až 16 hodín, podľa hmotnosti syra. Do hmotnosti 0,5 kg 3 až 4 hodiny; nad 1 kg hmotnosti 10 až 16 hodín. Vysolené syry zabalíme.

Príklad 2

Postup parenia, dávkovanie a zahnetávanie komponentov je zhodný s uvedeným príkladom 1. Do naparenej syreniny o hmotnosti 85 kg postupne dávkuje mletú udenú šunku o hmotnosti 10 kg a feferonovú papriku o hmotnosti 5 kg, rozomletú na veľkosť 0,2 až 0,7 cm. Solenie je rovnaké ako u príkladu 1.

Príklad 3

Postup parenia, dávkovanie a zahnetávanie komponentov je zhodný s uvedeným príkladom 1. Do naparenej syreniny o hmotnosti 88 kg postupne dávkuje mletú údenú šunku o hmotnosti 8 kg a strúhaný chren o hmotnosti 4 kg. Solenie je rovnaké ako u príkladu 1.

Príklad 4

Postup parenia, dávkovanie a zahnetávanie komponentov je zhodný s uvedeným príkladom 1. Do naparenej syreniny o hmotnosti 85 kg postupne dávkuje rozomletú zmes sterilizovanej zeleniny o veľkosti 0,2 až 0,5 cm hmotnosť 5 kg karotka, 5 kg kápiové rezy, 5 kg zelený hrášok. Solenie je rovnaké ako u príkladu 1.

Hore uvedenými spôsobmi ochutené parené syry prinášajú konzumentom nové syry s lepšou chuťovou úpravou. Široká škála možností ochutenia dáva spotrebiteľom možnosť výberu z uvedených sortimentov podľa ľubovôle a vlastnej chuti. Tým podstatne sa rozšíri zdravá konzumácia syrov.

P R E D M E T V Y N Á L E Z U

1. Spôsob výroby parených syrov ochutených s prídavkom komponentov, vyznačujúci sa tým, že pokrúpaná syrenina sa naparí pri teplote 70 až 80 °C, po zahnetaní sa pridá ochucujúci komponent v množstve 5 až 15% hmotnosti, zahnetá sa do syreniny a po vytvorení vysolí pri koncentrácii soľnej kúpele 16 až 20 °Bé, teplota 12 až 15 °C po dobu 3 až 16 hodín.

2. Spôsob podľa bodu 1, vyznačujúci sa tým, že ako ochucujúci komponent sa pridá udená šunka alebo salám, smes šunky a zeleniny, feferonová paprika, zeleninová zmes, kápiov, karotka s hráškom, prípadne ovocie.