



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENÍU

225154
(11) (B1)

(51) Int. Cl.³
A 23 G 9/02
A 23 C 13/14

(22) Prihlášené 28 03 80
(21) (PV 2169-80)

(40) Zverejnené 27 05 83

(45) Vydané 15 04 86

(75)

Autor vynálezu

VACOVÁ TERÉZIA ing. CSc., KRKOŠKOVÁ BERNADETTA ing. CSc.,
BRATISLAVA

(54) Zmes pre výrobu mrazených smotanových krémov

1

Vynález sa týka zmesi pre výrobu mrazených smotanových krémov.

Zmesi pre výrobu mrazených smotanových krémov sa pripravujú z mliečnych surovín, cukrov, stabilizátorov, emulgátorov a ochucujúcich a aromatizujúcich prídavných látok. V súčasnosti sa tieto suroviny aplikujú v takých množstvách, aby sa dodržal vopred určený obsah tuku a obsah celkovej sušiny vo výrobku. Vyšší obsah mliečneho tuku vo výrobku je pôvodcom plnšej chuti a vône, hladšej textúry, dobrého korpusu a menej chladivého pocitu pri konzumácii. Nevýhodou vyššieho obsahu tuku je redukcia nášľahu a vyššia energetická hodnota výrobkov. Obsah celkovej sušiny v zmesi je tiež významný pre textúru a korpus výrobku, ako i pre nutritívnu hodnotu. Nadbytok obsahu celkovej sušiny je príčinou zhoršeného (ťažkého, mazlavého, alebo pastovitého) korpusu. Obsah celkovej sušiny sa dodnes u nás považuje za identifikačný znak kvality zmesi pre mrazené smotanové krémy. Keďže sušina zahŕňa cukry a rôzne aditívne látky, pre kvalitu finálneho výrobku je nevyhnutné dodržať najmä vhodný podiel jednotlivých zložiek celkovej sušiny v zmesi. Z tohoto hľadiska je jej najvýznamnejšou zložkou mliečna netuková sušina, ktorá obsahuje mliečne bielkoviny, mliečny

2

cukor a anorganické zložky, a ktorá významne vplýva na veľkosť vytvorených ľadových kryštálov a zapracovaných vzduchových častíc, teda na celkový charakter výrobku. Na konzistenciu, nášľah a teplotu mrazenia zmesi vplývajú i sladidlá, pričom monosacharidy znižujú teplotu zmrazovania vo väčšej miere ako disacharidy. Z ďalších látok významne vplývajú na fyzikálnu štruktúru výrobkov najmä stabilizátory a emulgátory, ktoré sa však na obsahu zložiek z vyššie uvedeného hľadiska podieľajú len minimálne. Podiel každej zložky zmesi vplýva na kvalitu výrobkov, napriek tomu sa u nás zmesi pre výrobu mrazených smotanových krémov pripravujú bez ohľadu na presný podiel dielčích zložiek. V dôsledku toho dochádza pri technologickom spracovaní zmesi k niektorým nežiadúcim javom (napr. nedostatočné zmrazenie, nízky nášľah zmesi a pod.), čo si vyžaduje dodatočnú úpravu zloženia zmesi.

Podstatou vynálezu je zmes pre výrobu mrazených smotanových krémov pozostávajúca z mliečneho tuku, 10 až 20 % hmot. netukovej mliečnej sušiny a 13 až 16 % hmot. cukrov, vzťahované na zmes, pričom obsah monosacharidov je v rozmedzí do 25 % hmot., vzťahované na obsah cukrov.

Prednosťou vynálezu je optimalizácia veľ-

košti vzniknutých ľadových kryštálov a inkorporovaných vzdušných častí počas výroby mrazeného smotanového krému zo zmesi. Uplatnenie predmetu vynálezu štandardizuje kvalitu finálnych výrobkov a zvyšuje ich stabilitu pri menších výkyvoch teplot počas transportu a skladovania.

Príklad 1

Východisková zmes pre výrobu mrazených smotanových krémov s obsahom tuku 7 % hmotnostných:

smotana s obsahom tuku 33 % hm.	177 kg
mlieko s obsahom tuku 2 % hm.	618 kg
sušené odstredené mlieko	43 kg
cukor	120 kg
glukózový sirup	40 kg
kavit	5 kg

arovanílon	0,3 kg
emulgátor	2 kg
stabilizátor	2 kg
spolu	1000,3 kg

Príklad 2

Východisková zmes pre výrobu mrazeného smotanového krému s obsahom tuku 12 % hmotnostných:

smotana s obsahom tuku 33 % hm.	332 kg
mlieko s obsahom tuku 2 % hm.	461 kg
sušené odstredené mlieko	43 kg
cukor	120 kg
glukóza	40 kg
arovanílon	0,3 kg
emulgátor	2 kg
stabilizátor	2 kg
spolu	1000,3 kg

PREDMET VYNÁLEZU

Zmes pre výrobu mrazených smotanových krémov na báze mliečneho tuku, mliečnej netukovej sušiny, cukrov, emulgátorov, stabilizátorov a ochucujúcich a aromatizujúcich prísad, vyznačená tým, že pozostáva z 10 až 12 % hmotnostných netukovej mlieč-

nej sušiny a 13 až 16 % hmotnostných cukrov, vzťahované na zmes, pričom zbytok do 100 % hmot. je mliečny tuk a obsah monosacharidov je v rozmedzí do 25 % hmotnostných, vzťahované na obsah cukrov.