



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU

K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

199 890
(11) (B1)

(61)

(23) Výstavná priorita
(22) Prihlášené 26 08 77
(21) PV 5599-77

(51) Int. Cl.³ A 23 L 2/30

(40) Zverejnené 30 11 79
(45) Vydaná 30 08 82

(75)

Autor vynálezu KOPÍN RUDOLF ing., MICHALOVCE
TOMÁŠEK KAROL ing.CSc.,
TURAZ KONŠTANTÍN, BRATISLAVA

(54) Stabilizačný prostriedok pre nápojové výrobky

1

Predmetom vynálezu je nový stabilizačný prostriedok na zabezpečenie predĺženej doby nebiologickej trvanlivosti a inej úpravy, vlastností výrobkov nápojového priemyslu.

Tento stabilizačný prostriedok je využiteľný najmä pri výrobe piva, muštu, vína, octu, liehu a iných nápojov. Aplikáciou nového stabilizačného prostriedku v praxi možno dosiahnuť predĺžené doby trvanlivosti a iné zvýšenie kvality uvedených výrobkov. Predmetný stabilizačný prostriedok sa vyznačuje oproti doteraz užívaným aj ekonomickou efektívnosťou, nakoľko jeho východiskové suroviny sú lacnejšie, a tým aj celková jeho príprava je menej nákladná. Súčasne pôsobí účinne aj pri filtrácii týchto nápojov a umožňuje tak znižovať potrebu filtračných hmôt vo vlastnej výrobe. Nový stabilizačný prostriedok neporušuje žiadne kvalitatívne vlastnosti ním upravovaných nápojov a jeho používanie nevyžaduje žiadne úpravy technologického procesu alebo zariadenia výroby uvažovaných nápojov.

Podstatou predloženého vynálezu je stabilizačný prostriedok pre nápojové výrobky, pozostávajúci z upraveného expandovaného perlitu a uparvanej montmorillonitickej ílovej zeminy. Príprava tohto stabilizačného prostriedku je uskutočniteľná na vhodných upravovacích zariadeniach pre mletie, triedenie, mokrá separáciu nežiadúcich prímies, aktiváciu íloviny, sušenie a zmiešanie základných komponentov. Expandovaný perlit sa pozbavuje hlušínových prímies suchou alebo mokrou cestou a takto upravený sa zomelie na jemnosť 0,2 mm. Tento poloprodukt sa podrobuje zrnitostnému triedeniu, ktorým sa odstraňuje nežiadúca

časť jeho najjemnejších zrnitostných podielov o veľkosti častíc pod 0,005 mm. Surovina ílovej zložky sa rozmáča vo vode na suspenziu, z ktorej sa odstráni balastné neplastické, nerozmáčateľné prímеси. Takto očistená ílová zložka sa aktivuje natrifikovaním, suší sa a melie na jemnosť pod 0,1 mm. Výsledný produkt sa získava zmiešaním obidvoch uvedeným spôsobom upravených zložiek so zastúpením 20 až 50 % ílovej zložky. Získaný stabilizačný prostriedok sa balí do nepromokavých vriec a dodáva na použitie bez obmedzenia doby skladovania.

Príklad 1

Stabilizačný prostriedok zloženia:

70 % upravený expandovaný perlit a

30 % upravený natrifikovaný montmorillonitický íl

dávkuje sa v množstve 100 g/hl piva bežne zaužívaným spôsobom spolu s enzymatickým preparátom a antioxidantom v optimálnom množstve podľa druhu výrobku. Pri tomto spôsobe aplikácie sa dosahuje trvanlivosť piva nad 8 mesiacov.

Príklad 2

Stabilizačný prostriedok zloženia:

50 % upravený expandovaný perlit a

50 % upravený natrifikovaný montmorillonitický íl

dávkuje sa v množstve 2 až 3 g/l muštu alebo vína, ktoré postačuje na zabránenie vzniku bielkovinových zákalov a znehodnotenia nápoja.

Príklad 3

Stabilizačný prostriedok zloženia:

50 % upravený expandovaný perlit a

50 % upravený natrifikovaný montmorillonitický íl

dávkuje sa v množstve 1 až 2 g/l liehu, ktoré postačuje na epuráciu čiže skvalitňujúcu úpravu liehovarsko-liehovinárskych výrobkov.

Uvedený typ stabilizačného prostriedku pre nápojové výrobky rozširuje sortiment týchto druhov preparátov, čo umožňuje optimalizovať ich aplikáciu vo výrobnej praxi a svojou ekonomicky výhodnejšou výrobou oproti tradičným výrobkom prispieva aj k zefektívneniu výroby nápojového priemyslu.

P R E D M E T V Y N Á L E Z U

Stabilizačný prostriedok pre nápojové výrobky vyznačujúci sa tým, že pozostáva z 50 až 80 % upraveného expandovaného perlitu a z 20 až 50 upraveného natrifikovaného montmorillonitického ílu.