



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY  
A OBJEVY

# POPIS VYNÁLEZU

## K AUTORSKÉMU OSVEDČENÍU

208 283

(11)

(B1)

(61)

(23) Výstavná priorita  
(22) Prihlášené 13 06 79  
(21) PV 4074-79

(51) Int. Cl.<sup>3</sup> A 23 C 19/068

(40) Zverejnené 31 12 80  
(45) Vydané 01 11 81

(75)

Autor vynálezu HERIAN KAROL ing. CSo., ŽILINA  
JAMRICHOVÁ SOŇA ing., ŽILINA  
ROSINEC JOZEF ing., ROSINA

(54) Spôsob výroby tvarohových plesňových syrov

Cieľom vynálezu je zlepšenie doteraz známej technológie výroby tvarohových plesňových syrov, najmä so zameraním na možnosť využitia beztukových mäkkých tvarohov, bez použitia náročných špeciálnych odstrediviek, zníženia výrobných strát a čiastočného preklenutia sezónnosti.

Uvedeného účelu sa dosiahne tým, že ako surovina pre výrobu tvarohových plesňových syrov sa použije zmes mäkkého beztukového tvarohu a pomletého kravského hrudkového syra vyrobeného z plnotučného mlieka. Hrudkový syr sa pritom môže použiť buď hneď po vykysnutí, alebo po skladovaní (sudovaní). Do zmesi sa použije 40-70 % čerstvého syra a skladovaného 30 až 60 %. Zmes hrudkového syra a mäkkého tvarohu sa po premiešaní formuje na požadovanú veľkosť syra. Ďalej sa syry postriekajú plesňou *Penicillium camemberti* a nechajú ďalej zrietať klasicky pri teplotách 14 až 17 °C a relatívnej vlhkosti 80 až 85 % počas 10 až 16 dní.

Vynález sa týka spôsobu výroby tvarohových plesňových syrov, pri ktorom sa rieši najmä problematika zloženia suroviny s ohľadom na využitie mäkkého tvarohu a to prídavkom kravského hrudkového syra čerstvého, prípadne i skladovaného.

Doteraz sa v ČSSR vyrábajú syry s bielou plesňou na povrchu iba typu camembert, ktoré sa získavajú zasýrením tučného mlieka na náročnom zahraničnom zariadení. V zahraničí sa vyrábajú okrem syrov typu camembert i rôzne tvarohové plesňové syry. Tieto sa vyrábajú prevažne zo samotného tučného tvarohu získaného náročným klasickým spôsobom alebo pomocou špeciálnej odstredivky pre tučný tvaroh. Ďalšou známou možnosťou je použitie zmesi čerstvého a kyslého tvarohu, ktorá sa po premiešaní upravuje na vhodnú kyslosť, formuje sa a nechá sa zrieť pod bielou plesňou.

Žiadny doterajší spôsob výroby nepoužíva ako surovinu pre plesňové syry vykysnutý kravský hrudkový syr, prípadne i solený, mletý skladovaný hrudkový syr. Jeho výroba je zvlášť v SSR veľmi rozšírená a je jednoduchá. Hrudkový syr sa používa ako surovina pre výrobu bryndze. Použitie len samotného tvarohu je problematické, nakoľko výroba tučného tvarohu je veľmi náročná na mechanizáciu a pri výrobe vznikajú veľké výrobné straty a použitie mäkkého beztukového tvarohu a zvlášť získaného pomocou odstredivky je pre tieto účely úplne nevhodné.

Doterajšia výroba tvarohových plesňových syrov nerieši možnosť použitia beztukých mäkkých tvarohov, ktorých výroba je u nás rozšírená a nerieši ani možnosť použitia sezónnych prebytkov kravského mlieka formou využitia sudovanej kravskej hrudky jednoduchou dostupnou technológiou.

Uvedené nedostatky odstraňuje vynález, ktorého podstatou je, že ako surovina pre výrobu tvarohových plesňových syrov sa použije zmes mäkkého beztukového tvarohu a mliekársky vyrobeného vykysnutého kravského hrudkového syra v množstve 40 až 70 % alebo skladovaného mletého soleného kravského hrudkového syra v množstve 30 až 60 %. Táto zmes sa po zmiešaní formuje na požadovanú veľkosť syra, postrieka plesňou *Penicillium camemberti* a nechá sa ďalej klasicky zrieť pri teplotách 14 až 17 °C a relatívnej vlhkosti 80 až 85 % počas 10 až 16 dní. Týmto spôsobom je možné vyrábať tvarohové plesňové syry bez použitia náročných špeciálnych odstrediviek i z beztukového mäkkého tvarohu, znížia sa straty pri výrobe tučného tvarohu a môžu sa využiť prebytky mlieka spracované pre nedostatkové obdobie najmä vo forme skladovaného kravského hrudkového syra a kvalita syrov tým neutrpí. Použitím zmesi tvarohu a hrudkového syra bude možné uviesť do výroby ďalšie u nás nedostatkové druhy tvarohových syrov, čím sa môže jednoduchým spôsobom rozšíriť sortiment syrov bez nárokov na zahraničné stroje získané za devízy.

#### Príklad 1

Mäkký beztukový odstredivkový tvaroh v množstve 400 kg o sušine 25 % sa zmieša so 670 kg pomletého vykysnutého kravského hrudkového syra o sušine 50 % a obsahu tuku 25 % a s 30 kg jedlej soli. Po dokonalom miešaní sa zmes formuje na syry tvaru nízkeho valca (ø 8 až 12 cm) a syry sa postriekajú plesňou *Penicillium camemberti*. Zrenie tvarohových

208 283

plesňových syrov prebieha pri teplotách 14 až 17 °C a pri relatívnej vlhkosti 80 až 85 % v priebehu 10 až 16 dní. Pri správnom vyzretí majú syry na povrchu ušľachtilú bielu plesseň, jemnú, rovnomernú štruktúru smotanovej farby a chuť i vôňa je lahodná, jemne pikantná.

#### Príklad 2

Mäkký beztukový tvaroh odstredivkový v množstve 550 kg o sušine 25 % sa zmieša s 550 kg skladovaného pomletého soleného kravského hrudkového syra o sušine 55 % a obsahu tuku 27 %. Po dokonalom zmiešaní sa uvedená zmes formuje na syry tvaru nízkeho valca (Ø 8 až 12 cm) a syry sa postriekajú plesňou *Penicillium camemberti*. Zrenie tvarohových plesňových syrov prebieha pri teplotách 14 až 17 °C a pri relatívnej vlhkosti 80 až 85 % v priebehu 10 až 16 dní. Pri správnom vyzretí majú syry na povrchu ušľachtilú bielu plesseň, jemnú, rovnomernú štruktúru smotanovej farby a chuť i vôňa je lahodná, jemne pikantná.

#### P R E D M E T     V Y N Á L E Z U

1. Spôsob výroby tvarohových plesňových syrov vyznačujúci sa tým, že ako surovina pre ich výrobu použije sa zmes mäkkého beztukového tvarohu a mliekárensky vyrobeného vykysnutého kravského hrudkového syra v množstve 40 až 70 %, ktorá po zmiešaní, naformovaní a postriekaní plesňou *Penicillium camemberti* sa nechá zrieť pri teplotách 14 až 17 °C a relatívnej vlhkosti 80 až 85 % počas 10 až 16 dní.
2. Spôsob výroby podľa bodu 1 vyznačujúci sa tým, že ako surovina pre výrobu tvarohových plesňových syrov sa použije zmes mäkkého beztukového tvarohu a skladovaného mletého soleného kravského hrudkového syra v množstve 30 až 60 %, ktorá po zmiešaní, naformovaní a postriekaní plesňou *Penicillium camemberti* sa nechá zrieť pri teplotách 14 až 17 °C a relatívnej vlhkosti 80 až 85 % počas 10 až 16 dní.