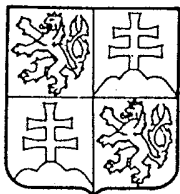


ČESKÁ A SLOVENSKÁ
FEDERATÍVNA
REPUBLIKA
(19)



FEDERÁLNY ÚRAD
PRE VYNÁLEZY

POPIS VYNÁLEZU

K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

269 674

(11)

(13) B1

(51) Int. Cl. ⁴
A 23 C 19/09

(21) PV 5735-88.K
(22) Prihlásené 23 08 88

(40) Zverejnené 12 09 89
(45) Vydané 29 01 91

(75) Autor vynálezu SELECKÝ JÁN MVDr., DOBRÁ NIVA

(54) Spôsob výroby trvanlivejšej bryndze

(57) Riešenie sa týka mliekárenského oboru.
Rieši predĺženie trvanlivosti bryndze a
ochutených bryndzových nátierok. Podstata
vynálezu spočíva v tom, že bryndzové zmesi
sú stabilizované prídavkom hydrokoloidov
a potom sú zehriate na termizačné teploty
po dobu výdrže 10 minút.

Vynález sa týka predĺženia trvanlivosti druhov bryndzí a z nich vyrobených ochutených nátierok.

Doposiaľ je známy spôsob výroby druhov bryndzí podľa ktorého zmes ovčieho syra, alebo zmes ovčieho syra a kravského hrudkového syra, alebo zmes ovčieho sudovaného syra a kravského hrudkového syra sa po zomletí, mieša so soľou a vodou. Nevýhodou tohoto spôsobu výroby je zvýšená rekontaminácia nežiadúcimi mikrobami čo znižuje trvanlivosť bryndzí.

Uvedené nedostatky odstraňuje spôsob podľa vynálezu, ktorého podstatou je, že do bryndzových zmesí pre výrobu jednotlivých druhov bryndzí a bryndzových ochutených nátierok je pridané 0,2 až 0,5% hmot. hydrokoloidu a po jeho zamiešaní sú zohriate na 65 až 70 °C s výdržou trvania 10 minút. Týmto sa zničí nežiadúca mikroflóra a trvanlivosť bryndzí a bryndzových nátierok sa predĺži zo záručnej lehoty 2 dní na 10 až 15 dní. Zvýši sa zdravotná bezchybnosť bryndzí a ochutených nátierok. Rozšíri sa ich predaj do spoločných stravovní, kde bol doposiaľ zákaz ich používať na prípravu jedál.

Príklad 1

Na 100 kg výroby Liptovskej bryndze sa použije 110,5 kg ovčieho hrudkového syra z ktorého v priebehu zretia a lisovania vyteče 15,7 kg srvátky a odpad vo forme odrezkov predstavuje 1,2 kg. Do termizačného kotlíka sa navaží 93,5 kg rozomätého ovčieho syra, 0,2 kg hydrokoloidu ako je Frimulzion, 1,7 kg jedlej soli a 8,1 kg pitnej vody. Zmes je zohriata na 65 °C a termizačná výdrž trvá 10 minút. Potom zmes je plnená do spotrebiteľských obalov. Strata plnením predstavuje 3,5 kg a čistá výroba 100 kg.

Príklad 2

Na 100 kg výroby ochatenej nátierky bolo použité 49,4 kravského hrudkového syra, 35,6 kg sudovaného ovčieho syra z ktorých bol výtek srvátky 4,8 kg srvátky a odpad vo forme odrezkov 0,6 kg. Do termizačného kotlíka bolo navažené 44,1 kg kravského hrudkového syra, 35,5 kg sudovaného ovčieho syra, 0,5 kg hydrokoloidu ako je potravinárska carboxymetylcelulóza, 0,25 kg papriky, 0,25 kg bieleho korenia, 2 kg cibule a 20,4 kg vody. Zmes sa zohrieva na 70 °C s výdržou teploty 10 minút. Potom výrobok je plnený do spotrebiteľského obalu.

P R E D M E T V Y N Á L E Z U

Spôsob výroby trvanlivejšej bryndze vyznačený tým, že do bryndzových zmesí pre výrobu jednotlivých druhov bryndzí a bryndzových ochutených nátierok sa pridá 0,2 až 0,5 % hmot. hydrokoloidov a po ich zamiešaní sú zohriate na 65 až 70 °C s výdržou trvania 10 minút.