

(19)



(10) **LT 3880 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

(11) Patent numeris: **3880**

(51) Int. Cl.⁵: **A23C 19/068**

(21) Paraiškos numeris: **IP2063**

(22) Paraiškos padavimo data: **1994 12 14**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1995 07 25**

(45) Patent paskelbimo data: **1996 04 25**

(72) Išradėjas:
Tomas Alisas, LT

(73) Patent savininkas:
Personalinė D. Alisienės firma "SENERA", Rytų g. 7, 5900 Tauragė, LT

(54) Pavadinimas:
Desertinis sūris ir jo gamybos būdas

(57) Referatas:

Išradimas priklauso pieno produktų, konkrečiai, sūrų gamybos sričiai.

Išradime pateikiamas naujos konsistencijos ir naujų skonio pojūčių sūris, gaminamas iš varškės, pridedant cukraus, sviesto, vanilinio cukraus, maistinių priedų (razinų, aguonų, riešutų, džiovintų vaisių arba jų mišinio) ir pridedant želatinos, ištirpintos piene. Sūris sudedamas į sūrmaišius arba atskirus indelius ir sustingdinamas ne aukštesnėje kaip 8 °C temperatūroje. Jis gali būti varojamas kaip desertinis patiekalas.

Šis išradimas susijęs su pieno produktais, o konkrečiai, su sūrių gamyba.

Yra žinomas techninis sprendimas "Aukštaičių sūris" (TS 20084-91-93. Sūris "Aukštaičių"), pagamintas iš varškės su priedais (kmynais, druska, česnakų), aptrintas druska ir rūkytas karštuose dūmuose. Pagrindinis sūrio trūkumas, kad sūrio masėje išlieka atskiri varškės grūdeliai, todėl pjaustant sūris gali trupėti.

Artimiausias žinomas patentuojamam techninis sprendimas yra saldus varškės sūris (TS 200845-109-93 "Lietuviški varškės sūriai"). Jis pagamintas iš termiškai apdorotos varškės su priedais (druska, cukrumi, piénarūgščių bakterijų raugu, sviestu, grietinėle, kmynais, razinomis, aguonomis). Sūrio riebumo, drėgmės, skonio reguliavimui į termiškai apdorotą varškę dedami vienas arba keli iš išvardintų priedų. Sūrių sausųjų medžiagų sudėtis yra ši (%): baltymai-48, riebalai-31, angliavandeniai-10,8; valgomoji druska-2, kmynai-1,5; kitos medžiagos (rūgštys, druskos, vitaminai)-iki 100%.

Šis sūris yra gana riebus, todėl gali būti apribotas jo vartotojų skaičius. Pagrindinis jo trūkumas, kad tradicinė jo konsistencija nesuteikia vartotojui naujų jausminių pojūčių.

Išradimo tikslas-sūrių asortimento išplėtimas ir kokybės pagerinimas.

Išradimas įgyvendinamas naujo desertinio sūrio sudėtimi ir jo gamybos būdu iš varškės, sviesto, cukraus, želatinos, išbrinkintos piene, maistinių priedų (razinų, aguonų, riešutų, džiovintų vaisių arba jų mišinio) ir vanilinio cukraus, viską išmaišant pramoniniame maišytuve ir suteikiant jam sūrmaišyje kūgio formą užapvalintais galais.

Patentuojamą sūrį sudaro sekantys komponentai, kg (norint gauti 100 kg produkto):

1. varškė (9% riebumo)	48-51
2. sviestas (72% riebalų)	4,5-5,5
3. cukrus	10-13
4. vanilininis cukrus	0,3-0,4
5. razinos	3,5-4,5

6. želatina 3,8-4,2

7. pienas (2,5% riebumo) 28-31

Sūris gaminamas iš rūgštiniu arba rūgštiniu-fermentiniu būdu sutraukto pieno 9% riebumo varškės (LST 423-93). Varškė sumalama, sviestas susmulkinamas į gabalėlius ir išlydomas iki grietinės konsistencijos. Cukrus prieš naudojimą sijoamas nuo mechaninių priemaišų per sietą. Razinos kruopščiai nuplaunamos kambario temperatūros vandeniu, nuimami koteliai ir išrenkamos mechaninės priemaišos. Želatina užpilama kambario temperatūros 2,5% riebumo pienu ir brinkinama 30 min., po to tirpinama $60 \pm 5^\circ\text{C}$ temperatūros vandens vonelėje. Gautas želatinos tirpalas filtruojamas per dviejų sluoksnių marlę.

Taip paruoštos žaliavos yra sumaišomos pramoniniame maišytuve. Pradžioje sudedama varškė, po to sviestas, suberiamas cukrus ir vanilinis cukrus ir viskas išsukama. Į išsuktą masę pasirinktinai sudedami maistiniai priedai (razinos, aguonos, riešutai, džiovinti vaisiai arba jų mišiniai įvairiais santykiais). Maišant sūrio masę, pilamas želatinos tirpalas. Išmaišyta varškės sūrio masė sudedama į sūрмаišius arba atskiras dėžutes. Paruoštas sūris dedamas į šaldytuvo kamerą, kurioje atšaldomas iki ne aukštesnės kaip 8°C temperatūros. Taip pagamintas sūris skiriasi nuo žinomų lietuviškų varškės sūrių. Jis yra minkštas, vienodos visos sūrio masės, kuri pakankamai standi ir pjaustant netrupa. Sūryje įdėti maistiniai priedai pasiskirstę netaisyklingai. Jo spalva gali būti nuo baltos iki gelsvos.

Sūris yra saldaus, silpnai pienarūgščio skonio, su vyraujančiu priedų ir vanilino prieskoniais.

Sūrio fizikiniai cheminiai rodikliai pateikti 1 lentelėje.

1 Lentelė. Desertinio sūrio fizikiniai cheminiai rodikliai

Rodiklio pavadinimas	Norma
Riebumas, %, ne mažiau kaip	7x
Drėgmė, %, ne daugiau kaip	67
Rūgštingumas, °T, ne daugiau kaip	100
Sacharozė, %, ne daugiau kaip	8xx

x) Atskiruose vienetuose leidžiamas $\pm 0,5\%$ riebumo nuokrypis.

xx) Po 24 valandų nuo sūrio pagaminimo sacharozė gali sumažėti, bet ne daugiau kaip 1,5%.

Sūrio vidutinė maistinė ir energetinė vertė nurodyta 2 lentelėje.

2 Lentelė. Desertinių sūrių maistinė ir energetinė vertė

Rodiklio pavadinimas	Kiekis 100 g produkto
Riebalai, g	7
Baltymai, g	12,8
Angliavandeniai, g	13,2
Energetinė vertė:	
kcal	163
kJ	681

Kaip matyti iš lentelėje pateiktų duomenų, patentuojamo sūrio maistinių ir energetinių rodiklių reikšmės yra neaukštos, todėl gali būti priskirtas prie sveikatai naudingų produktų.

Išradimo esmę iliustruoja pavyzdžiai, kurie neapriboja išradimo esmės, bei apimtys.

Eksperimentinėse sąlygose pagaminti sūriai iš 9% riebumo varškės su priedais: sviestu, cukrumi, vaniliniu cukrumi, maistiniais priedais (razinomis, aguonomis, riešutais, džiovintais vaisiais arba jų mišiniu), pridedant želatinos tirpalo piene. Parinkti optimalūs pridedamų į sūrį komponentų kiekiai, kad sūris turėtų malonų skonį, gerai išlaikytą formą, pjaustant nebyrėtų. Gaminami apytikriai 1 kg sūriai.

1 Pavyzdys. Sumaišoma 0,5 kg 9% riebumo varškės, 120 g cukraus, 50 g sviesto, 4 g vanilinio cukraus, gerai išmaišius pridedama 40 g razinų ir 40 g želatinos, ištirpintas 300 g pieno. Viską gerai išmaišius, sūrio masė sudedama į sūrmaišį ir atšaldoma iki ne aukštesnės 8°C temperatūros. Sūris turi minkštą konsistensiją, perpjovus netrupa, matosi netolygiai pasiskirstę razinos, skonis pienarūgštis, saldus, su razinų ir vanilino maloniu prieskoniu.

2 Pavyzdys. Imami tokie pat komponentų kiekiai, kaip ir 1 pvz., tik priedu dedami nuvalyti nuo luobelų graikiški riešutai. Sūris turi minkštą konsistenciją, perpjovus netrumpa, matosi netolygiai pasiskirstę riešutai, skonis pienarūgštis, saldus, su riešutų ir vanilino malonių prieskoniu.

3 Pavyzdys. Imami tokie pat komponentų kiekiai kaip ir 1 pavyzdyje, tik priedu dedamas aguonos. Sūris turi minkštą konsistenciją, perpjovus netrumpa, matosi netolygiai pasiskirstę aguonos, skonis pienarūgštis, saldus, su aguonų ir vanilino malonių prieskoniu.

4 Pavyzdys. Imami tokie pat komponentų kiekiai kaip ir 1 pavyzdyje, tik priedu dedami džiovinti abrikosai. Sūris turi minkštą konsistenciją, perpjovus netrumpa, matosi netolygiai pasiskirstę abrikosai, skonis pienarūgštis, saldus, su abrikosų ir vanilino malonių prieskoniu.

5 Pavyzdys. Imami tokie pat komponentų kiekiai kaip ir 1 pavyzdyje tik priedu imami po 20 g riešutų ir 20 g džiovintų abrikosų. Sūris turi minkštą konsistenciją, perpjovus netrumpa, matosi netolygiai pasiskirstę riešutai ir abrikosai, skonis pienarūgštis, saldus, su abrikosų, riešutų ir vanilino malonių prieskoniu.

Pateiktų receptų sūrio masės gali būti sudėtos ir į atskirus indelius, kurie atšaldomi iki ne aukštesnės 8°C temperatūros. Taip pateiktas sūris gali būti vartojamas kaip paruoštas desertinis patiekalas.

Šiame išradime patentuojami desertiniai sūriai skiriasi nuo žinomų lietuviškų varškės sūrių tiek savo konsistencija, tiek ir skoninėmis savybėmis. Pagal konsistenciją jis yra plastiškas, vienalytis, visoje sūrio masėje netolygiai pasiskirstę pridėti priedai-razinos, riešutai, aguonos, džiovinti vaisiai. Pridėtas vanilinis cukrus kartu su maistiniais priedais sudaro malonų desertinio patiekalo vaizdą, skonį ir kvapą.

Šie sūriai buvo teigiamai įvertinti ekspertų. Dėl savo nedidelio riebumo, nekaloringumo, papildyti vertingais priedais, praplečia mūsų šalies sūrių, o kartu ir desertinių patiekalų, asortimentą.

Išradimo apibrėžtis

1. Desertinis sūris, susidedantis iš varškės, sviesto, cukraus ir maistinių priedų, suteikiančių sūriui specifinį skonį, besiskiriantis tuo, kad jis papildomai turi vanilinio cukraus ir želatinos, turi sekančią sudėtį, kg (100 kg produkto):

varškė (9% riebumo)	48,0-52,0
sviestas	4,5-5,5
cukrus	10,0-13,0
razinos	3,5-4,5
želatina	3,8-4,2
pienas (2,5% riebumo)	28-31
vanilinis cukrus	0,3-0,4

2. Desertinio sūrio gamybos būdas, apimantis varškės sumaišymą su priedais ir sūrio suformavimą, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad pramoniniame maišytuve sumaišo varškę, cukrų, sviestą, vanilininį cukrų, į išsuktą masę deda maistinius priedus ir piene brinkintą želatinos tirpalą, gautą sūrio masę sudeda į sūrmašius arba į atskiras dėžutes ir atšaldo iki ne aukštesnės kaip 8°C temperatūros.

3. Būdas pagal 2 punktą, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad minimi maistiniai priedai yra razinos, aguonos, riešutai, džiovinti vaisiai arba jų mišiniai.

4. Būdas pagal 2 punktą, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad sūrmaišyje suformuoja sūrį kūgio formos su suapvalintais galais.