

(19)



(10)

LT 4576 B

(12)

PATENTO APRAŠYMAS(11) Patent numeris: **4576**(51) Int. Cl.⁶: **A23C 19/076**(21) Paraiškos numeris: **98-135**(22) Paraiškos padavimo data: **1998 09 25**(41) Paraiškos paskelbimo data: **1999 06 25**(45) Patent paskelbimo data: **1999 11 25**

(72) Išradėjas:

Stefa Ambrozienė, LT

(73) Patent savininkas:

Stefa Ambrozienė, Taikos pr. 95-32, 3036 Kaunas, LT

(74) Patentinis patikėtinis:

**Lyra Tarnauskienė, 26, Patentinių patikėtinių juridinė firma
Kuršių g. 58-43, 3040 Kaunas, LT**

(54) Pavadinimas:

Ožkų pieno sūris

(57) Referatas:

Išradimas priklauso maisto pramonei, būtent nebrandintiems pieno sūriams. Išradimo tikslas - pagerinti sūrio maistines ir skonines savybes. Į sūrio sudėtį įeina šie komponentai: šviežias ožkų pienas (90-110 kg); grynų pieno rūgšties bakterijų raugas arba ožkų pieno išrūgos, arba rūgštus pienas (2-5 % nuo šviežios pieno masės); sausa valgomoji druska arba jos tirpalas (0-1 % nuo šviežios pieno masės); dažai - karotinių mišinys E 160 arba anato ekstraktai E 160 (0-1 % nuo šviežio pieno masės). Į sūrį gali būti dedami tokie priedai kaip džiovintų vynuogių vaisiai, riešutai, morkų sultys, šokoladas, kakava, migdolai, bananų miltai, kokoso drožlės ir vaisių sulčių žele (iki 1,5 % nuo šviežio pieno masės). Į sūrį dar gali būti dedami tokie prieskoniai kaip peletrūnas, ankštiniai pipirai, kmynai, petražolės, krapai, mairūnas, melisa, raudonėlis, juodgrūdė, kadagys, kalendra, bazilikas, salieras, imbieras, gvazdikas, muskatmedis, kardamonas, vanilė, čiobrelis ir pankolis bei prieskonių ekstraktai (iki 1,5 % nuo šviežio pieno masės).

Grynų pieno bakterijų raugas arba išrūgos ir dalis šviežio ožkų pieno gali būti pakeista rūgusiu pienu, esant šviežio ožkų pieno ir rūgusio pieno santykiui 1:2-3. Prieskoniai, išskyrus saldžiuosius, yra sumaišyti su valgomąja druska.

Išradimas priklauso maisto pramonei, būtent nebrandintiems pieno sūriams.

Žinomas sūris, pagamintas iš 1,5-3,5 % riebumo pasterizuoto pieno. Pieno sutraukimui naudoja bakterijas. Tirštą sutrauktą pieno masę susmulkina ir apdirba iki homogeninės masės, kurios sudėtyje yra 45-60 % drėgmės ir ne mažiau kaip 30 % pieno riebalų (skaičiuojant pagal sausas medžiagas). Sūrį atšaldo šaltame sūryme. (žr. JAV patentą Nr.5200216, TPK A 23 C 19/14, 1994).

Žinomas lietuviškas nebrandintas ožkų pieno sūris iš sutraukinto pieno. Nuo išrūgų atskirtą sutraukinto pieno masę (varškę) supila į drobinį sūrmaišį, kurį suslegia sūrspaudžiu. Į varškę įdeda prieskonių – kmynų. (žr. Lietuviškoji tarybinė enciklopedija. Vilnius, 10 t., 1983).

Žinomas sūris nepasižymi geromis skoninėmis bei maistinėmis savybėmis.

Išradimo tikslas- pagerinti sūrio maistines ir skonines savybes.

Išradimo esmė yra ta, kad į ožkų pieno sūrį su prieskoniais – kmynais įeina šie komponentai:

Šviežias ožkų pienas 90 - 110 kg

Grynų pieno rūgšties bakterijų raugas arba ožkų pieno išrūgos, arba rūgštus pienas

2 - 5 % nuo šviežio pieno masės

Sausa valgomoji druska (NaCl) arba jos tirpalas

0 - 1 % nuo šviežio pieno masės

Dažai – karotinių mišinys E 160 arba anato ekstraktai E 160

0 - 1 % nuo šviežio pieno masės

Priedai 0 - 1,5 % nuo šviežio pieno masės

Prieskoniai 0 - 1,5 % nuo šviežio pieno masės

Aromatinės medžiagos, naudojamos maisto pramonėje

0 - 1,5 % nuo šviežio pieno masės.

Išradimo esmė taip pat yra ta, kad į ožkų pieno sūrio sudėtį įeina tokie priedai kaip džiovinti vynuogių (kišmišo) vaisiai, riešutai, morkų sultys, šokoladas, kakava, migdolai, bananų miltai, kokoso drožlės ir vaisių sulčių žele.

Išradimo esmė taip pat yra ta, kad į ožkų pieno sūrio sudėtį įeina tokie prieskoniai kaip peletrūnas, ankštiniai pipirai, kmynai, petražolės, krapai, mairūnas, melisa, raudonėlis, juodgrūdė, kadagys, kalendra, bazilikas, salieras, imbieras, gvazdikas, muskatmedis, kardamonas, vanilė, čiobrelis ir pankolis bei prieskonių ekstraktai.

Išradimo esmė taip pat yra ta, kad grynų pieno rūgščių bakterijų raugas arba išrūgos ir dalis šviežio ožkų pieno yra pakeista rūgusiu pienu, esant šviežio ožkų pieno ir rūgusio pieno santykiui 1:2-3.

Išradimo esmė yra taip pat ta, kad į ožkų pieno sūrį įeina prieskoniai, išskyrus saldžiuosius, sumaišyti su valgomąja druska.

Išradimas iliustruojamas sūrių gavimo pavyzdžiais.

1 pavyzdys. Nebrandintą sūrį gamina iš 90 kg 1,7-7 % riebumo ožkų pieno rūgštinių baltymų koaguliacijos būdu. Indus, naudojamus sūrio gamybai, dezinfekuoja, praplauna virintu vandeniu arba karštais garais. Šviežią ožkų pieną filtruoja (pašalina mechanines priemaišas) ir po to brandina iki 12 h. Pieno pasterizacija trumpalaikė - iki 22 s. Pasterizuotą pieną ataušina iki traukinimo temperatūros, įpila 1,8 kg gryną pieno rūgšties bakterijų raugo ir palaiko iki išrūgų išsiskyrimo. Nuo išrūgų atskiria tirštą sutraukintą pieno masę ir ją pasūdo (supila 0,9 kg druskos). Taip paruoštą masę išpilsto į sūrmaišius arba formas. Suformuotus sūrius presuoja.

2 pavyzdys. Analogiškai 1 pavyzdžiui gauna sūrį. Į tirštą sutraukintą pieno masę prideda 1,35 kg džiovintų vynuogių (kišmišo) vaisių.

3 pavyzdys. Analogiškai 1 pavyzdžiui gauna sūrį. Į tirštą sutraukintą pieno masę prideda 1,35 kg kmynų.

4 pavyzdys. Analogiškai 1 pavyzdžiui gauna sūrį. Į tirštą sutraukintą pieno masę prideda 1,35 kg peletrūno.

5 pavyzdys. Analogiškai 1 pavyzdžiui gauna sūrį. Gryną pieno rūgščių bakterijų raugą ir dalį šviežio ožkų pieno pakeičia rūgusiu pienu, esant šviežio pieno ir rūgusio pieno santykiui 1:2. Į šviežią pasterizuotą ožkų pieną (30 kg) supila rūgusį pieną (60 kg). Kai išsiskiria išrūgos, atskiria tirštą sutraukintą pieno masę.

Sūrio forma, matmenys ir masė gali būti įvairūs. Pagaminto sūrio masė 0,3-1,5 kg, skerspjuvis stačiakampio ar trikampio formos. Sūrio, įpakuoto į polimerinę plėvelę vakuminiu būdu, laikymo trukmė ne ilgiau 10 parų. Sūrio, supakuoto į pergamentinį ar kitą popierių, skirtą maisto produktams pakuoti, laikymo trukmė ne ilgiau 7 parų.

Įvairūs priedai, prieskoniai ir aromatinės medžiagos sūrio sudėtyje pagerina skonines bei maistines ožkų pieno sūrių savybes.

Sūrio organoleptiniai rodikliai pateikti 1 lentelėje.

1 lentelė

Sūrio rodiklio pavadinimas	Sūrio charakteristika
Išorinis vaizdas	Paviršius lygus, nežymiai drėgnas, leidžiami nežymūs plyšiai ir deformacijos
Skonis	Grynas, pienarūgštis. Sūrių su priedais – priedų skonis.
Kvapas	Sūrių su prieskoniais – prieskonių kvapas, sūrių su priedais – priedų kvapas.
Konsistencija	Vienoda visoje sūrio masėje, plastiška, standoka, gali būti kruopėta.
Spalva	Nuo baltos iki gelsvos, nevienoda visoje masėje.
Pjūvio vaizdas	Išakijimo nėra. Leidžiamos mažos tuštumos, nevienodas priedų pasiskirstymas sūriuose su priedais.

Sūrio fizikiniai cheminiai rodikliai pateikti 2 lentelėje.

2 lentelė

Sūrio rodiklio pavadinimas	Kiekis (leistinos normos)
Sausos medžiagos riebalų kiekis, ne mažesnis kaip, %	30
Drėgmės kiekis, ne didesnis kaip, %	67
Valgomosios druskos kiekis (sūriui su druska) %	0,8-1,8

Nustatyta pagal LST 1275

Nustatyta pagal GOST 3626

Nustatyta pagal GOST 3627 arba pagal faktiškai įdėtą valgomosios druskos kiekį.

Sūrio maistinės savybės ir energetinė vertė pateikta 3 lentelėje.

3 lentelė

Sūrio rodiklio pavadinimas	Sūris su druska 1 pav.	Sūris su džiovintais vynuogių vaisiais 2 pav.	Sūris su kmynais 3 pav.	Sūris su peletrūnu 4 pav.
Baltymai, g	18	15,3	18	1
Riebalai, g	10,5	10,5	10,5	10,5
Angliavandeniai, g	2,5	5,1	2,5	2,5
Energetinė vertė, kcal	176	176	176	176
Energetinė vertė, kJ	738	738	738	738

Išradimo apibrėžtis

1. Ožkų pieno sūris su prieskoniais – kmynais, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad į jo sudėtį įeina šie komponentai:

Šviežias ožkų pienas 90-100 kg

Grynų pieno rūgšties bakterijų raugas arba ožkų pieno išrūgos, arba rūgštus pienas

2 - 5 % nuo šviežio pieno masės

Sausa valgomoji druska (NaCl) arba jos tirpalas

0 - 1 % nuo šviežio pieno masės

Dažai – karotinių mišinys E 160 arba anato ekstraktai E 160

0 - 1 % nuo šviežio pieno masės

Priedai

0 - 1,5 % nuo šviežio pieno masės

Prieskoniai

0 - 1,5 % nuo šviežio pieno masės

Aromatinės medžiagos, naudojamos maisto pramonėje

0 - 1,5 % nuo šviežio pieno masės

2. Ožkų pieno sūris pagal 1 punktą, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad į jo sudėtį įeina tokie priedai kaip džiovinti vynuogių (kišmišo) vaisiai, riešutai, morkų sultys, šokoladas, kakava, migdolai, bananų miltai, kokoso drožlės ir vaisių želė.

3. Ožkų pieno sūris pagal 1 punktą, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad į jo sudėtį įeina tokie prieskoniai kaip peletrūnas, ankštiniai pipirai, kmynai, petražolės, krapai, mairūnas, melisa, raudonėlis, juodgrūdė, kadagys, kalendra, bazilikas, salieras, imbieras, gvazdikas, muskatmedis, kardamonas, vanilė, čiobrelis, ir pankolis bei prieskonių ekstraktai.

4. Ožkų pieno sūris pagal 1 punktą, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad grynų pieno rūgščių bakterijų raugas arba išrūgos ir dalis šviežio ožkų pieno yra pakeista rūgštiu pienu, esant šviežio ožkų pieno ir rūgusio pieno santykiui 1:2-3.

5. Ožkų pieno sūris pagal 1 punktą, b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad į jo sudėtį įeina prieskoniai, išskyrus saldžiuosius, sumaišyti su valgomąja druska.