3.

Směs pro obalování masa a vybraných potravinářských výrobků

Kolektiv autorů

Michaela Jíšová[2], František Kovařík[1], Vojtěch Kružík[1], František Kvasnička[1], Jan Pivoňka[1], Václav Pohůnek[1], Jana Prchalová[1], Aleš Rajchl[1], František Smrž[2], Radovan Smrž[2], Rudolf Ševčík[1], Zdeňka Urbančíková[1]

1-Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, Ústav konzervace potravin

2- Společnost Zeelandia, spol. s r.o. (Původní účastník Lady Marmelade, s.r.o. sfůzoval k 31. 12. 2015)

Funkční vzorek Praha 2015

FUNKČNÍ VZOREK – TYP G PODLE RIV

Název: Směs pro obalování masa a vybraných potravinářských výrobků

Oblast techniky

Předmětem funkčního vzorku je směs pro obalování masa a vybraných masných výrobků. Základem směsi jsou jablečné odpady (odpadu z jablek při výrobě šťáv, dření a kompotů), který byly fermentovány a následně usušeny. Vzorek je složen z kukuřičné mouky smíchané s vaječnou melanží a 10% přídavkem jemně mleté jablečné suroviny ve formě sušeného prášku. Z těchto surovin je připravena obalovací směs, která slouží na obalování všech druhů mas, i pro obalování sýrů apod. Unikátnost tohoto technického řešení spočívá ve využití fermentovaného jablečného odpadu, který obsahuje vysoké množství senzoricky a nutričně cenných látek jako například vlákninu, minerální látky a sacharidy.

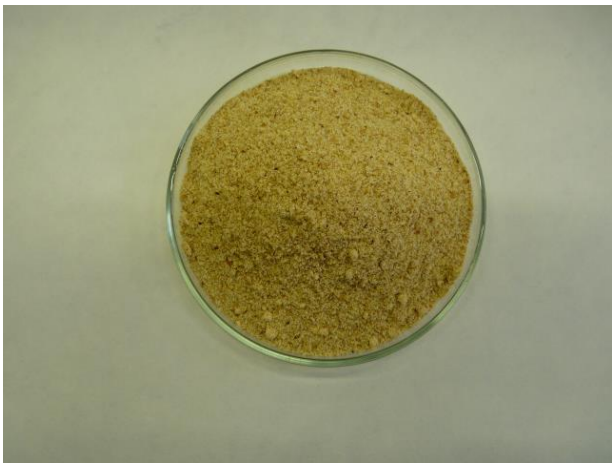
Dosavadní stav techniky:

Při průmyslovém zpracování ovoce vzniká velké množství vedlejších produktů. Množství těchto produktů a jejich složení závisí zejména na druhu ovoce a na použité technologii. Vedlejší produkty z ovoce jsou cenným zdrojem vlákniny, minerálních látek, sacharidů, organických kyselin, polyfenolů apod. Pokud nejsou tyto vedlejší produkty dále zpracovávány v potravinářském průmyslu, využívají se jako krmivo nebo slouží ke kompostování.

Podstata technického řešení

Základní složkou této obohacující složky do obalovací směsi je sušený jablečný odpad, který je následně upravený v drtiči na jemný prášek. Přídavek 10 % této obohacující složky zvyšuje vaznost vody a působí stabilizačně (vysoká kyselost). Základní složkou obalovací směsi jsou obilné mouky různého stupně mletí, škroby, vaječná melanž. Při využití fermentovaného jablečného odpadu, se do výrobku přidává složka nutričně a senzoricky velmi bohatá. Hlavním přínosem je navyšování obsahu vlákniny (jablečný odpad obsahuje vysoké množství vlákniny), minerálních látek a senzorických vlastností tohoto typu výrobku.

Příklady uskutečnění technického řešení

<table>
<tr><td></td><td>Typ: Směs pro obalování masa a vybraných potravinářských výrobků.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Slovní popis:

Vzorek je složen z kukuřičné mouky smíchané s vaječnou melanží a 10% přídavkem jemně mleté jablečné suroviny ve formě sušeného prášku. Z těchto surovin je připravena obalovací směs, která slouží na obalování všech druhů masa, zejména kuřecího, mimo jiné i pro obalování sýrů a zeleniny.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Složení: kukuřičná mouka, vaječná melanž, jablečné výlisky ve formě jemného prášku</td></tr>
</table>

Průmyslová využitelnost

Přínos přídavku vedlejších produktů z jablek (jablečné výlisky sušené drcené) do obalovací směsi navyšuje obsah vlákniny a mění senzorické a technologické (vaznost vody) vlastnosti výrobku. Jako obohacující složka byl použit jablečný odpad, který lze využít ve formě sušených jemného prášku. Pro průmyslové využití lze využít přídavek 10 % hm.