



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **73024** (13) **U**  
(51) МПК

**A23C 19/055** (2006.01)

**A23L 1/29** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2012 01722</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>16.02.2012</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.09.2012</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.09.2012, Бюл.№ 17</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Гурський Петро Васильович (UA), Бідюк Дмитро Олегович (UA), Перцевий Федір Всеволодович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</b></p>
--	--

**(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ НАПІВФАБРИКАТУ НА ОСНОВІ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО НЕЖИРНОГО**

**(57) Реферат:**

Спосіб отримання напівфабрикату на основі сиру кисломолочного нежирного включає протирання сиру кисломолочного нежирного, додавання рослинного наповнювача, а саме емульсії на основі ядра соняшникового насіння кондитерського типу, перемішування, фасування та охолодження.

UA 73024 U



Корисна модель належить до харчової промисловості та може бути використана при виробництві напівфабрикатів на основі сиру кисломолочного нежирного.

Відомий спосіб виробництва сиру кисломолочного з наповнювачем полягає у змішуванні сиру кисломолочного нежирного з пастеризованими наповнювачем або сумішшю вершків з наповнювачем, фасуванні та охолодженні. Як наповнювач використовується ячмінно-солодовий екстракт у кількості 10...30 % [1].

Недоліком цього способу є використання як жирової компоненти вершків, які є джерелом холестерину та мають відносно низьку біологічну цінність за рахунок невеликого вмісту поліненасичених жирних кислот, а як наповнювача - ячмінно-солодового екстракту, виробництво якого в Україні є дефіцитним, що пояснюється обмеженістю та собівартістю використовуваної сировини.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення напівфабрикату на основі сиру кисломолочного нежирного шляхом додавання до нього емульсії на основі ядра соняшникового насіння кондитерського типу з масовою часткою жиру 46,9...64,5 %, що сприяє регулюванню структурно-механічних характеристик напівфабрикату, підвищує його харчову та біологічну цінність за рахунок білків, поліненасичених жирних кислот, мінеральних речовин та вітамінів.

Поставлена задача вирішується тим, що у запропонованому способі виробництва напівфабрикату на основі сиру кисломолочного нежирного, що включає протирання сиру кисломолочного нежирного, додавання рослинного наповнювача, перемішування, фасування та охолодження, згідно з корисною моделлю, як рослинний наповнювач використовується емульсія на основі ядра соняшникового насіння кондитерського типу з масовою часткою жиру 46,9...64,5 % у кількості 15,0...25,0 %.

Відмінність даного способу полягає у тому, що як рослинний наповнювач використовується емульсія на основі ядра соняшникового насіння кондитерського типу з масовою часткою жиру 46,9...64,5 % у кількості 15,0...25,0 %.

Запропонований спосіб виробництва напівфабрикату на основі сиру кисломолочного нежирного передбачає наступне співвідношення сировини (%):

сир кисломолочний нежирний	75,0...85,0
емульсія на основі ядра соняшникового насіння	15,0...25,0.

В загальному вигляді спосіб отримання напівфабрикату на основі сиру кисломолочного нежирного здійснюється наступним чином. Сир кисломолочний нежирний, що отриманий кислотним або кислотно-сичуговим способом, з вологістю не більше 80 % протирають 2-3 рази через сито з діаметром отворів 1,0...1,5 мм, додають емульсію на основі ядра соняшникового насіння кондитерського типу з масовою часткою жиру 46,9...64,5 % у кількості 15,0...25,0 %, ретельно перемішують до отримання однорідної маси, фасують та охолоджують до температури  $4 \pm 2$  °C.

Напівфабрикат на основі сиру кисломолочного нежирного має однорідну пастоподібну консистенцію, чисті кисломолочні смак та запах з незначним рослинним присмаком та запахом, колір від білого до ясно-кремового.

Для кращого розуміння суті корисної моделі наведемо приклади.

Приклад 1. 850 г сиру кисломолочного нежирного з вологістю не більше 80 % протирають 2-3 рази через сито з діаметром отворів 1,0...1,5 мм, додають 150 г емульсії на основі ядра соняшникового насіння кондитерського типу з масовою часткою жиру 64,5 %, ретельно перемішують до отримання однорідної маси, фасують та охолоджують до температури  $4 \pm 2$  °C.

Приклад 2. 800 г сиру кисломолочного нежирного з вологістю не більше 80 % протирають 2-3 рази через сито з діаметром отворів 1,0...1,5 мм, додають 200 г емульсії на основі ядра соняшникового насіння кондитерського типу з масовою часткою жиру 57,8 %, ретельно перемішують до отримання однорідної маси, фасують та охолоджують до температури  $4 \pm 2$  °C.

Приклад 3. 750 г сиру кисломолочного нежирного з вологістю не більше 80 % протирають 2-3 рази через сито з діаметром отворів 1,0...1,5 мм, додають 250 г емульсії на основі ядра соняшникового насіння кондитерського типу з масовою часткою жиру 46,9 %, ретельно перемішують до отримання однорідної маси, фасують та охолоджують до температури  $4 \pm 2$  °C.

Збільшення вмісту емульсії на основі ядра соняшникового насіння кондитерського типу понад 25,0 % призводить до погіршення органолептичних показників напівфабрикату на основі сиру кисломолочного нежирного, зокрема появи вираженого присмаку та запаху рослинної олії, невираженого кисломолочного смаку та запаху, сірого кольору, а також значного збільшення калорійності. Зменшення вмісту емульсії на основі ядра соняшникового насіння кондитерського менше 15,0 % значно не впливає на харчову та біологічну цінність напівфабрикату на основі сиру кисломолочного нежирного, а також не покращує його структурно-механічні властивості.

Отримання напівфабрикату на основі сиру кисломолочного нежирного з використанням емульсії на основі ядра соняшникового насіння кондитерського типу, який має високу харчову та біологічну цінність та може бути використаний в технології кулінарної продукції на основі сиру кисломолочного, сприяє зниженню дефіциту молочної сировини, особливо у зимовий період, розширенню існуючого асортименту сирних кисломолочних напівфабрикатів, кулінарної продукції на їх основі, а також зниженню їх собівартості.

Джерела інформації:

1. Пат. 34744, Україна, МПК<sup>7</sup> А23С 19/076. Спосіб виробництва сиру кисломолочного з наповнювачем [Текст] / Ромоданова В.О. заявник та патентовласник Український державний університет харчових технологій. - № 99073729; заявл. 01.07.99; опубл. 15.03.2001, Бюл. № 2.-5 с.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб отримання напівфабрикату на основі сиру кисломолочного нежирного, що включає протирання сиру кисломолочного нежирного, додавання рослинного наповнювача, перемішування, фасування та охолодження, який **відрізняється** тим, що як рослинний наповнювач використовують емульсію на основі ядра соняшникового насіння кондитерського типу з масовою часткою жиру 46,9...64,5 % у кількості 15,0...25,0 %.

---

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601