



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **94626** (13) **U**
(51) МПК
A23C 19/08 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 05271</p> <p>(22) Дата подання заявки: 19.05.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.11.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.11.2014, Бюл.№ 22</p>	<p>(72) Винахідник(и): Перцевий Федір Всеволодович (UA), Кузнецова Тетяна Олегівна (UA), Бідюк Дмитро Олегович (UA), Крапівницька Ірина Олексіївна (UA), Адріана Бірка (UA), Перцевий Микола Федорович (UA), Гурський Петро Васильович (UA), Гарнцарек Барбара Чеславівна (UA), Гарнцарек Збігнев Елігюсович (UA), Борисова Аліна Олексіївна (UA), Колесник Алена Вікторівна (UA), Обозна Маргарита Василівна (UA), Чаговець Віта Віталіївна (UA), Чаговець Любов Олексіївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
--	--

(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ СИРУ ПЛАВЛЕНОГО СКИБКОВОГО

(57) Реферат:

Спосіб отримання сиру плавленого скибкового включає змішування сиру з сіллю плавильною, жировим компонентом та плавлення сумішші. Як сир використовується сир кисломолочний нежирний з додаванням смакоароматичних добавок та молока сухого знежиреного. Як жировий компонент використовується олія кокосова. Як сіль плавильна використовується цитрат натрію та триполіфосфат натрію. Для закріплення заданої структури додатково вноситься розчин агароїду.

UA 94626 U

Корисна модель стосується харчової промисловості та може бути використана при виробництві сиру плавленого скибкового з драглеподібною структурою.

Відомий спосіб виробництва сиру плавленого скибкового "Голландський" [1], що включає наступні операції: замочування сичугових сирів, миття, зачищення, розрізання на шматки, здрібнення на вовчках, додавання до підготовлених сирів водного розчину триполіфосфату натрію та пірофосфорно-кислого натрію, ретельне перемішування, підігрівання до температури 65...70 °С, внесення масла вершкового, води, нагрівання сирної маси до температури 75...80 °С, плавлення протягом 15...25 хв., фасування та охолодження до температури +4...+8 °С.

10 Спосіб передбачає наступне співвідношення компонентів (%):

підготовлена суміш твердих	
сичугових сирів	79,5
масло вершкове	5,9
суміш солей плавильних	10,2
вода питна	6,5.

Недоліком цього способу є висока собівартість плавленого сиру внаслідок використання дорогої висококалорійної молочної сировини (сичугові сири, масло вершкове), енергоємного обладнання, велика трудомісткість при підготовці сировини.

15 В основу корисної моделі поставлено задачу створення способу виробництва сиру плавленого скибкового шляхом використання дешевої та доступної сировини - сиру кисломолочного нежирного - як білкової основи, олії кокосової - як жирового компонента, агароїду - як структуроутворювача.

20 Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі отримання сиру плавленого скибкового, що включає змішування сиру з сіллю плавильною, жировим компонентом та плавлення суміші, згідно з корисною моделлю, як сир використовується сир кисломолочний нежирний з додаванням смакоароматичних добавок та молока сухого знежиреного, як жировий компонент використовується олія кокосова, як сіль плавильна використовується цитрат натрію та триполіфосфат натрію, а для закріплення заданої структури додатково вноситься розчин агароїду.

25 Відміна даного способу полягає у тому, що замість твердого сичугового сиру використовується сир кисломолочний нежирний з додаванням смакоароматичних добавок та молока сухого знежиреного, замість молочної жиру - олія кокосова, як сіль плавильна використовується цитрат натрію та триполіфосфат натрію, а для закріплення заданої структури додатково вноситься розчин агароїду.

30 Запропонований спосіб виробництва сиру плавленого скибкового передбачає таке співвідношення складників (%):

сир кисломолочний	
нежирний	45,0...55,0
олія кокосова	30,0...35,0
смакоароматичні добавки	1,0...2,0;
молоко сухе знежирене	3,0...5,0
цитрат натрію	1,5...1,6
триполіфосфат натрію	0,7...0,8
агароїд	0,8...1,1
сорбат калію	0,8...1,0
вода питна	решта.

35 В загальному вигляді спосіб отримання сиру плавленого скибкового здійснюється наступним чином. До сиру кисломолочного нежирного додають смакоароматичні добавки, молоко сухе знежирене, вносять водний розчин цитрату натрію та триполіфосфату натрію, ретельно перемішують, витримують протягом 18...20 хв. та підігрівають до температури 40...45 °С. У підготовленій сирній масі емульгують розплавлену олію кокосову, поступово додаючи її невеликими порціями. Отриману емульсію нагрівають і плавлять за температури 85...90 °С протягом 10...15 хв. при постійному перемішуванні. За 3...5 хв. до кінця плавлення вносять розчин сорбату калію та розчин агароїду при співвідношенні агароїд: вода як 1: 6...8 та перемішують. Гарячу масу фасують в полістирольні коробочки, які герметизують фольгою, охолоджують до температури +4...+8 °С та пакують.

40 Готовий продукт має однорідну драглеподібну пластичну, злегка пружну консистенцію з глянцевою поверхнею від білого до жовтуватого кольору, який залежить від виду смакоароматичних добавок.

45 Для кращого розуміння суті корисної моделі наведемо приклади.

Приклад 1.

До 450 г сиру кисломолочного нежирного додають 10 г смакоароматичних добавок, 50 г молока сухого знежиреного, вносять 15 г цитрату натрію та 7 г триполіфосфату натрію у водному розчині масою 44 г, ретельно перемішують, витримують протягом 18...20 хв. та підігрівують до температури 40...45 °С. У підготовленій сирній масі емульгують 350 г розплавленої олії кокосової, поступово додаючи її невеликими порціями. Отриману емульсію нагрівають і плавлять за температури 85...90 °С протягом 10...15 хв. при постійному перемішуванні. За 3...5 хв. до кінця плавлення вносять 1 г сорбату калію, 11 г агароїду у водному розчині масою 95 г та перемішують. Гарячу масу фасують в полістирольні коробочки, які герметизують фольгою, охолоджують до температури +4. ...+8 °С та пакують.

Приклад 2.

До 500 г сиру кисломолочного нежирного додають 15 г смакоароматичних добавок, 40 г молока сухого знежиреного, вносять 15,5 г цитрату натрію та 7,5 г триполіфосфату натрію у водному розчині масою 46 г, ретельно перемішують, витримують протягом 18...20 хв. та підігрівують до температури 40...45 °С. У підготовленій сирній масі емульгують 325 г розплавленої олії кокосової, поступово додаючи її невеликими порціями. Отриману емульсію нагрівають і плавлять при температурі 85...90 °С протягом 10...15 хв. при постійному перемішуванні. За 3...5 хв. до кінця плавлення вносять 0,9 г сорбату калію, 9,5 г агароїду у водному розчині масою 73,1 г та перемішують. Гарячу масу фасують в полістирольні коробочки, які герметизують фольгою, охолоджують до температури +4....+8 °С та пакують.

Приклад 3.

До 550 г сиру кисломолочного нежирного додають 20 г смакоароматичних добавок, 30 г молока сухого знежиреного, вносять 16 г цитрату натрію та 8 г триполіфосфату натрію у водному розчині масою 48 г, ретельно перемішують, витримують протягом 18...20 хв. та підігрівують до температури 40...45 °С. У підготовленій сирній масі емульгують 300 г розплавленої олії кокосової, поступово додаючи її невеликими порціями. Отриману емульсію нагрівають і плавлять при температурі 85...90 °С протягом 10...15 хв. при постійному перемішуванні. За 3...5 хв. до кінця плавлення вносять 0,8 г сорбату калію, 8 г агароїду у водному розчині масою 51,2 г та перемішують. Гарячу масу фасують в полістирольні коробочки, які герметизують фольгою, охолоджують до температури +4....+8 °С та пакують.

Збільшення вмісту сиру кисломолочного нежирного призводить до надмірного зростання міцності структури готового продукту. Зменшення вмісту сиру кисломолочного призводить до втрати скибкової структури.

Збільшення вмісту олії кокосової призводить до підвищення крихкості та розшарування структури скибкового сиру. Зменшення вмісту олії кокосової сприяє істотному зниженню пластичності структури сиру.

Збільшення кількості цитрату натрію та триполіфосфату натрію призводить до зростання гіркоти продукту. Зменшення кількості цитрату натрію та триполіфосфату натрію призводить до появи нерозплавлених часток сиру та розшарування емульсії, погіршує текстуру готового продукту.

Збільшення вмісту агароїду призводить до зростання міцності готового продукту та втрати пружної консистенції. При зменшенні вмісту агароїду готовий продукт не набуває заданих текстурних характеристик.

Технологія сиру плавленого скибкового на основі сиру кисломолочного нежирного з використанням олії кокосової та агароїду забезпечує отримання продукту підвищеної поживної цінності за рахунок повноцінного молочного білка, мінеральних речовин, сприяє розширенню асортименту сирів плавлених скибкових, зменшенню трудових, енергетичних ресурсів, зниженню собівартості готової продукції та підвищенню ефективності технологічного процесу за рахунок скорочення кількості та тривалості деяких технологічних операцій. Використання агароїду як структуроутворювача забезпечує отримання готового продукту з регульованими текстурними характеристиками.

Джерела інформації:

1. Справочник технолога молочного виробництва. Технологія и рецептуры. Т. 3. Сыры / Кузнецов В.В., Шилер Г.Г. Под общей ред. Г.Г. Шилера. - СПб: ГИОРД, 2003. - 512 с.

55

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Спосіб отримання сиру павленого скибкового, що включає змішування сиру з сіллю плавильною, жировим компонентом та плавлення суміші, який **відрізняється** тим, що як сир використовується сир кисломолочний нежирний з додаванням смакоароматичних добавок та молока сухого знежиреного, як жировий компонент використовується олія кокосова, як сіль плавильна використовується цитрат натрію та триполіфосфат натрію, а для закріплення заданої структури додатково вноситься розчин агароїду.
- 10

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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