



УКРАЇНА

(19) UA (11) 57056 (13) U
(51) МПК (2011.01)
A23C 19/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ НАПІВФАБРИКАТУ СИРНОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО

1

2

(21) u201008602

(22) 09.07.2010

(24) 10.02.2011

(46) 10.02.2011, Бюл.№ 3, 2011 р.

(72) ПЕРЦЕВОЙ ФЕДІР ВСЕВОЛОДОВИЧ, БІДЮК
ДМИТРО ОЛЕГОВИЧ(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) Спосіб отримання напівфабрикату сирного кисломолочного, що включає протирання сиру кисломолочного нежирного, додавання рослинного наповнювача, перемішування, фасування та охолодження, який **відрізняється** тим, що як рослинний наповнювач використовують білково-жирову емульсію на основі ядра соняшникового насіння з жирністю 49,5...62,0% у кількості 15...25%.

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

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

Недоліком цього способу є використання у якості жирової компоненти вершків, які є джерелом холестерину та володіють відносно низькою біологічною цінністю за рахунок невеликого вмісту поліненасичених жирних кислот, а в якості 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 сирного кисломолочного шляхом використання білково-жирової емульсії на основі ядра соняшникового насіння, що сприяє регулюванню структурно-механічних характеристик, підвищує харчову та біологічну цінність за рахунок рослинних білків, поліненасичених жирних кислот, мінеральних речовин та вітамінів.

Поставлена задача досягається тим, що у запропонованому способі виробництва напівфабрикату сирного кисломолочного, що включає протирання сиру кисломолочного нежирного, додавання рослинного наповнювача, перемішування, фасування та охолодження, згідно з корисною моделлю,

як рослинний наповнювач використовують білково-жирову емульсію на основі ядра соняшникового насіння з жирністю 49,5...62,0% у кількості 15...25%.

Відміна даного способу полягає у тому, що в якості наповнювача використовується білково-жирова емульсія на основі ядра соняшникового насіння з масовою часткою жиру 49,5...62,0% у кількості 15...25%.

Запропонований спосіб виробництва напівфабрикату сирного кисломолочного передбачає наступне співвідношення сировини:

сир кисломолочний нежирний	75,0...85,0
білково-жирова емульсія	15,0...25,0

В загальному вигляді спосіб отримання напівфабрикату сирного кисломолочного здійснюється наступним чином. Сир кисломолочний, що отриманий кислотним або кислотно-сичувим способом з вологістю не більше 80%, протирають 2-3 рази скрізь сито з діаметром отворів 1...1,5мм, додають білково-жирову емульсію на основі ядра соняшникового насіння з масовою часткою жиру 49,5...62,0% у кількості, що наведено у рецептурі, ретельно перемішують до отримання однорідної маси, фасують та охолоджують до температури $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Напівфабрикат сирний кисломолочний 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.

(19) UA (11) 57056 (13) U

Приклад 1. 850г сиру кисломолочного нежирного з вологістю не більше 80% протирають 2-3 рази скрізь сито з діаметром отворів 1...1,5мм, додають 150г білково-жирової емульсії на основі ядра соняшникового насіння, ретельно перемішують до отримання однорідної маси, фасують та охолоджують до температури $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Приклад 2. 800г сиру кисломолочного нежирного з вологістю не більше 80% протирають 2-3 рази скрізь сито з діаметром отворів 1...1,5мм, додають 200г білково-жирової емульсії на основі ядра соняшникового насіння, ретельно перемішують до отримання однорідної маси, фасують та охолоджують до температури $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Приклад 3. 750г сиру кисломолочного нежирного з вологістю не більше 80% протирають 2-3 рази скрізь сито з діаметром отворів 1...1,5мм, додають 250г білково-жирової емульсії на основі ядра соняшникового насіння, ретельно перемішують до отримання однорідної маси, фасують та охолоджують до температури $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Збільшення вмісту білково-жирової емульсії на основі ядра соняшникового насіння призводить до погіршення органолептичних показників, зокрема

появи вираженого смаку та запаху рослинної олії, невираженого кисломолочного смаку та запаху, сірого кольору, а також значного збільшення калорійності, а зменшення - значно не впливає на покращення харчової та біологічної цінності напівфабрикату, а також структурно-механічних властивостей.

Отримання напівфабрикату сирного кисломолочного з використанням білково-жирової емульсії на основі ядра соняшникового насіння, який має високу харчову та біологічну цінність та може бути використаний в технології кулінарної продукції, сприяє зниженню дефіциту молочної сировини, особливо у зимній період, розширенню існуючого асортименту сирних кисломолочних продуктів, кулінарної продукції на їх основі, а також зниженню їх собівартості.

Література:

1. Пат. 34744, Україна, МПК⁷ 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. - 5с.