



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **99338** (13) **U**
(51) МПК
A23C 19/093 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 00060</p> <p>(22) Дата подання заявки: 05.01.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.05.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.05.2015, Бюл.№ 10</p>	<p>(72) Винахідник(и): Павлюк Раїса Юріївна (UA), Погарська Вікторія Вадимівна (UA), Юр'єва Ольга Олексіївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
--	--

(54) ПЛАВЛЕНИЙ СИР З РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ

(57) Реферат:

Склад плавленого сиру з рослинними добавками включає твердий сичуговий сир, вершки натуральні, молоко сухе знежирене, масло вершкове, солі - плавильники, воду. Як рослинна сировина використовується кріопорошок із часнику, дрібнодисперсний порошок із гарбуза та моркви, фітодобавки із натуральних прянощів (перцю чорного, перцю червоного, коріандру, майорану) у формі дрібнодисперсних, фітоекстракти у формі 40 % водно-спиртових розчинів із натуральних прянощів (перцю чорного, перцю червоного, коріандру, майорану).

UA 99338 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва плавленого сиру та може використовуватись на підприємствах готельно-ресторанного комплексу, в повсякденному і профілактичному харчуванні людей.

Відомий склад пастоподібного плавленого сиру включає: твердий сичуговий сир, сир нежирний, молоко сухе знежирене, майонез "Провансаль", часник свіжий, солі-плавильники, воду [1].

Недоліком цього складу є те, що часник свіжий для виробництва плавленого сиру внаслідок технологічної обробки (різки, подрібнення) втрачає значну кількість ароматичних речовин, аскорбінової кислоти та інших БАР, а внаслідок окислення ароматично-фітонцидного комплексу має незадовільний колір, невисоку антиоксидантну та консервуючу дію, що погіршує його органолептичні показники, знижує біологічну цінність та термін зберігання.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є склад пастоподібного плавленого сиру "Янтар", який містить твердий сичуговий сир, вершки натуральні, молоко сухе знежирене, масло вершкове, солі-плавильники та воду [2].

Недоліком цього складу є низька біологічна цінність плавленого сиру, невисокі органолептичні показники та невисокий термін зберігання.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення плавленого сиру з рослинними добавками, підвищення якості шляхом зміни складу компонентів, що забезпечує підвищення біологічної та харчової цінності, збагачення біологічно активними речовинами (БАР): β -каротином, L-аскорбіновою кислотою, ароматичними речовинами, фенольними та дубильними речовинами, покращення органолептичних, структурно-механічних властивостей готового продукту та подовження терміну зберігання.

Поставлена задача вирішується тим, що плавлений сир з рослинними добавками, в рецептурі якого використаний твердий сичуговий сир, вершки натуральні, молоко сухе знежирене, масло вершкове, солі - плавильники, воду, згідно з корисною моделлю, як рослинна сировина використовується кріопорошок із часнику в кількості 1...2 %, дрібнодисперсний порошок із гарбузу та моркви в кількості 2,5...5 %, фітодобавки із натуральних прянощів (перцю чорного, перцю червоного, коріандру, майорану) у формі дрібнодисперсних порошоків у співвідношенні 1:1:1 в кількості 1,0...1,5 %, фітоекстракти у формі 40 % водно-спиртових розчинів із натуральних прянощів (перцю чорного, перцю червоного, коріандру, майорану) - композиції в співвідношенні 1:1:1 у кількості 1,5...2,0 %.

Запропонований склад плавленого сиру з рослинними добавками включає наступне співвідношення компонентів (у %):

твердий сичуговий сир (масова частка СР 58 %, жир в СР 50 %)	50...55
вершки натуральні (масова частка СР 41,1 %, жир 35 %)	14,5...15
молоко сухе знежирене (масова частка СР 96 %)	1,5...4
масло вершкове (масова частка СР 75 %, жир 72,5 %)	7,5...8
кріопорошок із часнику (масова частка СР 92 %)	1...2
дрібнодисперсний порошок із гарбузу (масова частка СР 95 %)	2,5...5
дрібнодисперсний порошок із моркви (масова частка СР 95 %)	2,5...5
фітодобавки із натуральних прянощів - у формі дрібнодисперсних порошоків (перцю чорного, перцю червоного, коріандру, майорану) (суміш 1:1:1), (масова частка СР 92 %)	1...1,5
фітоекстракти у формі 40 % водно-спиртових розчинів із натуральних прянощів (перцю чорного, перцю червоного, коріандру, майорану) (композиції в співвідношенні 1:1:1), (масова частка СР 2 %)	1,5...2
солі - плавильники (масова частка СР 99 %)	1,5...2,0
вода	16,5...17,5.

Відміна даного складу полягає в тому, що у складі плавленого сиру як рослинна сировина використовується кріопорошок із часнику, дрібнодисперсний порошок із гарбузу та моркви, фітодобавки із натуральних прянощів (перцю чорного, перцю червоного, коріандру, майорану) у формі дрібнодисперсних порошоків та фітоекстракти у формі 40 % водно-спиртових розчинів із натуральних прянощів (перцю чорного, перцю червоного, коріандру, майорану), які містять значну кількість β -каротину, L-аскорбінової кислоти, ароматичних речовин, фенольних та дубильних речовин з антиоксидантною та консервуючою дією.

В загальному вигляді процес отримання плавленого сиру складається з наступних технологічних операцій: приймання, підготовки, подрібнення сировини, складання сирної суміші, плавлення подрібненої сировини, отримання молочно-жирової емульсії (суміш молока сухого

знежиреного, вершків натуральних, масла вершкового), змішування молочно-жирової емульсії з розплавленою сирною масою, друге плавлення, фільтрування, гомогенізація, внесення натуральних рослинних добавок, перемішування, фасування.

5 Технічним результатом, що досягається при реалізації корисної моделі є отримання натурального функціонального харчового продукту з рослинними добавками підвищеної біологічної цінності, без синтетичних ароматизаторів, барвників та консервантів. Плавлений сир має приємний смак, виражений аромат та колір, відрізняється високим вмістом БАР таких як, β -каротин, L-аскорбінова кислота, ароматичні речовини, фенольні та дубильні речовини з антиоксидантною та консервуючою дією, що дає можливість використовувати його в профілактичному, оздоровчому харчуванні та розширити асортимент плавлених сирів.

10 Джерела інформації:

1. Пат. SU 1551322 A1, A23C 19/08. Сыр плавленый [Текст] / Г.И. Кузяева, С.И. Якимович, Л.И. Реш, Т.И. Альбегова, Х.М. Саидов; заявл. 11.05.88; опубл. 23.03.90, Бюл. № 11. - 5 с.

2. ТУ У 15.5-00445771-027-2010 Сир плавлений пастоподібний "Янтар".

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Склад плавленого сиру з рослинними добавками, який включає: твердий сичуговий сир, вершки натуральні, молоко сухе знежирене, масло вершкове, солі - плавильники, воду, який
20 **відрізняється** тим, що як рослинна сировина використовується кріопорошок із часнику в кількості 1...2 %, дрібнодисперсний порошок із гарбуза та моркви в кількості 2,5...5 %, фітодобавки із натуральних прянощів (перцю чорного, перцю червоного, коріандру, майорану) у формі дрібнодисперсних порошоків у співвідношенні 1:1:1 в кількості 1,0...1,5 %, фітоекстракти у формі 40 % водно-спиртових розчинів із натуральних прянощів (перцю чорного, перцю
25 червоного, коріандру, майорану) - композиції в співвідношенні 1:1:1 у кількості 1,5...2,0 %.

Комп'ютерна верстка О. Рябко

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

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