



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **84437** (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 2013 03531</p> <p>(22) Дата подання заявки: 22.03.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.10.2013</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.10.2013, Бюл.№ 20</p>	<p>(72) Винахідник(и): Перцевої Федір Всеволодович (UA), Перцевої Микола Федорович (UA), Обозна Маргарита Василівна (UA), Борисова Аліна Олексіївна (UA), Власов Олександр Веніамінович (UA), Хомічак Любомир Михайлович (UA), Бідюк Дмитро Олегович (UA), Чаговець Вікторія Віталіївна (UA), Чаговець Любов Олексіївна (UA), Крапівницька Ірина Олексіївна (UA), Гурський Петро Васильович (UA), Снегур Фаріда Мухамедівна (UA), Гарнцарек Барбара Чеславівна (UA), Гарнцарек Збігнев Елігюсович (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 ПАСТОПОДІБНОГО

(57) Реферат:

Спосіб отримання сиру плавленого пастоподібного включає змішування сиру з сіллю плавильною, жировим компонентом та плавлення суміші. Як сир використовується сир кисломолочний нежирний з додаванням смакоароматичних добавок та молока сухого знежиреного, як жировий компонент використовується олія рослинна рафінована дезодорована, як сіль плавильна використовується цитрат натрію, а для надання заданої текстури вноситься розчин фурцеларану.

UA 84437 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та може бути використана при виробництві сиру плавленого пастоподібного з драгледоподібною структурою.

Відомий спосіб виробництва плавленого сиру на основі суміші твердих сичугових сирів різного ступеня зрілості, що включає наступні операції: замочування сичугових сирів, миття, зачищення, розрізання на шматки та здрібнення на вовчках, додавання до підготовлених сирів водного розчину триполіфосфату натрію та пірофосфорнокислого натрію у співвідношенні 3:1, ретельне перемішування, підігрівання до температури 65-70 °С, внесення масла коров'ячого, вершків, води, нагрівання сирної маси до температури 75-80 °С, плавлення протягом 15-25 хв., фасування та охолодження до температури +4-+8 °С [1].

10 Спосіб передбачає наступне співвідношення компонентів (мас. %):

підготовлена суміш твердих сичугових сирів	40,0-45,0
суміш солей плавильних	1,5-2,0
масло коров'яче	7,0-8,0
вершки з коров'ячого молока	25,0-30,0
вода питна	5,0-16,5.

Недоліком цього способу є висока калорійність та собівартість плавленого сиру внаслідок використання дорогої висококалорійної молочної сировини (сичугові сири, масло коров'яче, вершки), енергоємного обладнання, велика трудомісткість при підготовці сировини.

15 В основу корисної моделі поставлено задачу створення способу виробництва сиру плавленого пастоподібного шляхом використання дешевої та доступної сировини - сиру кисломолочного нежирного - як білкової основи, олії рослинної рафінованої дезодорованої - як жирової компоненти, фуруцеларану - як структуроутворювача.

20 Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі отримання сиру плавленого пастоподібного, що включає змішування сиру з сіллю плавильною, жировою компонентою та плавлення суміші, згідно з корисною моделлю, як сир використовується сир кисломолочний нежирний з додаванням смакоароматичних добавок та молока сухого знежиреного, як жирова компонента використовується олія рослинна рафінована дезодорована, як сіль плавильна використовується цитрат натрію, а для надання заданої структури вноситься розчин фуруцеларану.

25 Відміна даного способу полягає у тому, що замість твердого сичугового сиру використовується сир кисломолочний нежирний з додаванням смакоароматичних добавок та молока сухого знежиреного, молочного жиру - олія рослинна рафінована дезодорована, як сіль плавильна використовується цитрат натрію.

30 Запропонований спосіб виробництва сиру плавленого пастоподібного передбачає таке співвідношення складників (мас. %):

сир кисломолочний нежирний	40,0-45,0
олія рослинна рафінована дезодорована	20,0-30,0
смакоароматичні добавки	1,0-2,0
молоко сухе знежирене	5,0-7,0
цитрат натрію	1,8-2,2
фуруцеларану	1,7-2,2
сорбат калію	0,8-1,0
вода питна	12,0-29,9.

35 В загальному вигляді спосіб отримання сиру плавленого пастоподібного здійснюється наступним чином. До сиру кисломолочного нежирного додають смакоароматичні добавки, молоко сухе знежирене, вносять водний розчин цитрату натрію, ретельно перемішують, витримують протягом 18-20 хв. та підігрівують до температури 40-45 °С. У підготовленій сирній масі емульгують олію рослинну рафіновану дезодоровану, 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 фуруцеларану при співвідношенні фуруцеларан: вода як 1:8-10 та перемішують. Гарячу масу фасують в полістирольні коробочки, які герметизують фольгою, охолоджують до температури +4-+8 °С та пакують.

40 Готовий продукт має однорідну драгледоподібну пастоподібну консистенцію з глянцевою поверхнею від білого до жовтуватого кольору, який залежить від виду смакоароматичних добавок.

Для кращого розуміння суті корисної моделі наведемо приклади.

Приклад 1. До 400 г сиру кисломолочного нежирного додають 10 г смакоароматичних добавок, 50 г молока сухого знежиреного, вносять 18 г цитрату натрію у водному розчині масою 36 г, ретельно перемішують, витримують протягом 18-20 хв. та підігрівують до температури 40-45 °С. У підготовленій сирній масі емульгують 200 г олії рослинної рафінованої дезодорованої, 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 1 г сорбату калію, 22 г фуцеларану у водному розчині масою 280 г та перемішують. Гарячу масу фасують в полістирольні коробочки, які герметизують фольгою, охолоджують до температури +4-+8 °С та пакують.

Приклад 2. До 425 г сиру кисломолочного нежирного додають 15 г смакоароматичних добавок, 60 г молока сухого знежиреного, вносять 20 г цитрату натрію у водному розчині масою 40 г, 39,1 г води, ретельно перемішують, витримують протягом 18-20 хв. та підігрівують до температури 40-45 °С. У підготовленій сирній масі емульгують 250 г олії рослинної рафінованої дезодорованої, 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, 20 г фуцеларану у водному розчині масою 170 г та перемішують. Гарячу масу фасують в полістирольні коробочки, які герметизують фольгою, охолоджують до температури +4-+8 °С та пакують.

Приклад 3. До 450 г сиру кисломолочного нежирного додають 20 г смакоароматичних добавок, 70 г молока сухого знежиреного, вносять 22 г цитрату 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 300 г олії рослинної рафінованої дезодорованої, 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, 17 г фуцеларану у водному розчині масою 115,2 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 зростання міцності структури готового продукту та втрати ним пастоподібної структури. Зменшення вмісту сиру кисломолочного призводить до розрідження структури та розшарування емульсії.

Збільшення вмісту олії рослинної рафінованої дезодорованої призводить до збільшення густоти, втрати ніжної масткої консистенції та підвищення калорійності. Зменшення вмісту олії сприяє істотному зниженню еластичності, підвищенню крихкості.

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

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

Технологія сиру плавленого пастоподібного на основі сиру кисломолочного нежирного з використанням олії рослинної рафінованої дезодорованої та фуцеларану забезпечує отримання продукту підвищеної поживної цінності за рахунок повноцінного молочного білку, мінеральних речовин, поліненасичених жирних кислот, сприяє розширенню асортименту сирів плавлених пастоподібних, зменшенню трудових, енергетичних ресурсів, собівартості готової продукції та підвищенню ефективності технологічного процесу за рахунок скорочення кількості та тривалості деяких технологічних операцій. Використання фуцеларану як структуроутворювача забезпечує отримання готового продукту з регульованими текстурними характеристиками.

Джерело інформації:

1. Технология молока и молочных продуктов / [Крусь Г.Н., Храмцов А.Г., Волокитина Э.В., Карпычев С.В.]. - Москва: "КолосС", 2006.-455 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб отримання сиру плавленого пастоподібного, 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 рослинна рафінована дезодорована, як сіль плавильна використовується цитрат натрію, а для надання заданої текстури вноситься розчин фуцеларану.

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

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