

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 113383

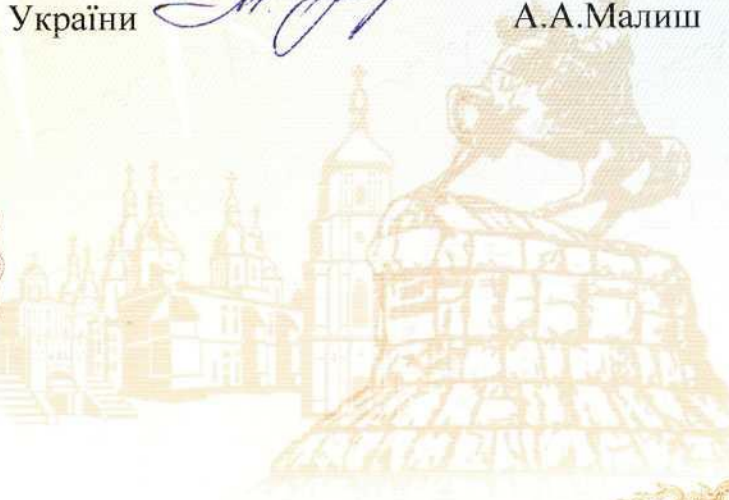
СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-БІЛКОВОГО  
КОНЦЕНТРАТУ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.01.2017**.

В.о. Голови Державної служби  
інтелектуальної власності України

А.А.Малиш



(11) **113383**

(19) **UA**

(51) МПК  
A23J 1/20 (2006.01)  
A23C 9/133 (2006.01)

---

(21) Номер заявки:	<b>u 2016 07643</b>	(72) Винахідники:	<b>Гніцевич Вікторія Альбертівна, UA, Дейниченко Людмила Григорівна, UA, Кравченко Михайло Федорович, UA</b>
(22) Дата подання заявки:	<b>12.07.2016</b>	(73) Власник:	<b>КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО- ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Кіото, 19, м. Київ, 02156, UA</b>
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	<b>25.01.2017</b>		
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня:	<b>25.01.2017, Бюл. № 2</b>		

---

(54) Назва корисної моделі:

**СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-БІЛКОВОГО КОНЦЕНТРАТУ**

---

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва молочно-білкового концентрату, який включає первинну обробку рецептурних компонентів, введення в молочну сировину коагулянта рослинного походження, витримання для утворення згустку та його відпресовування, який **відрізняється** тим, що як молочну сировину використовують сколотини, а як коагулянт - пюре із ягід журавлини, отримане шляхом обробки ягід гострою парою при температурі 105-107 °С протягом 15-30 с з подальшим протиранням крізь сито з діаметром вічок 0,8-1,2 мм, яке з'єднують з охолодженими після високотемпературної пастеризації до 55-65 °С сколотинами, витримують суміш протягом 10-15 хвилин, після чого отриманий згусток відпресовують, причому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

сколотини	86,4-90,1
пюре із ягід журавлини	9,9-13,6