



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **116592** (13) **U**
(51) МПК
A23C 9/13 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 12908</p> <p>(22) Дата подання заявки: 19.12.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.05.2017</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.05.2017, Бюл.№ 10</p>	<p>(72) Винахідник(и): Ющенко Наталія Михайлівна (UA), Кузьмик Ульяна Геннадіївна (UA), Федонюк Марія Анатоліївна (UA), Комлик Дмитро Сергійович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) СИРКОВИЙ ВИРІБ З СМАКОВИМ НАПОВНЮВАЧЕМ

(57) Реферат:

Сирковий виріб з смаковим наповнювачем містить кисломолочну основу та смаковий наповнювач. При цьому як смаковий наповнювач використовують кардамон.

UA 116592 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та може бути використана при виробництві на молочних підприємствах.

Найбільш близьким до корисної моделі є виріб за патентом 56247 Україна А23С 23/00, Ющенко Н.М., Насретдінова К.Х. опубл. 10.01.2011, Бюл. № 1, 2011 р., що містить

кисломолочну основу, сіль та смакові наповнювачі.
Для виробництва запропонованого продукту як кисломолочна основа використовується сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний (отриманий методом сепарування) або сметана з масовою часткою жиру 15-40 %. Як смакові наповнювачі використовуються композиції прянощів - імбир з пажитником, куркума з паприкою, у такому співвідношенні, мас. %:

кисломолочна основа	97,2-98,4
композиції прянощів	0,6-1,8
сіль	0,8-1,0

Недоліком складу цього пастоподібного кисломолочного продукту є використання обмеженого асортименту смакових наповнювачів та кисломолочної основи.

В основу корисної моделі поставлена задача створення сиркових виробів з оригінальними органолептичними показниками та розширення асортименту кисломолочних продуктів.

Поставлена задача вирішується тим, що у сирковому виробі з смаковим наповнювачем, що містить кисломолочну основу та смаковий наповнювач, згідно з корисною моделлю, як смаковий наповнювач використовують кардамон в такому співвідношенні, мас. %:

кисломолочна основа	99,25-99,5
кардамон	0,5-0,75.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним результатом полягає в наступному.

Для виробництва запропонованого продукту як кисломолочна основа використовується сир кисломолочний нежирний.

Для розширення асортименту продуктів харчування та збагачення харчової цінності продукту використовували кардамон.

Відомо, що кардамон (Cardamom) рекомендують для покращання апетиту, він має загальнозміцнювальну дію. Вміст ефірної олії - до 10 %, головні компоненти якої борнеол, цинеол, сабінен, лімонен. До складу кардамону входять вітаміни групи В та вітамін С, мікро- та макроелементи (залізо, цинк, калій, кальцій, магній, фосфор).

Дозу внесення компонентів визначали за органолептичними показниками, що наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Органолептичні показники сиркових виробів з кардамоном

№ п/п	Масова частка, %		Смак та запах	Колір та консистенція
	кисломолочна основа	кардамон		
1	99,9	0,1	Чистий, кисломолочний	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введеного наповнювача
2	99,7	0,3	Кисломолочний з невираженим кислувато-пряним ароматом	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введеного наповнювача
3	99,5	0,5	Кисломолочний з кислувато-пряним ароматом	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введеного наповнювача
4	99,3	0,7	Кисломолочний в міру з кислувато-пряним ароматом	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введеного наповнювача
5	99,1	0,9	Занадто виражений пряний присмак	Однорідна маса білого кольору і наявними часточками введеного наповнювача

30

Доза внесення кардамону складала (0,5-0,75)%, яка є достатньою для забезпеченняпряного смаку та аромату в готовому продукті. Кардамон вносили в сухому, меленому вигляді.

Сир кисломолочний нежирний є основним рецептурним компонентом, доза його внесення складає 99,25-99,5 %.

Отриманий продукт має підвищену біологічну цінність за рахунок вмісту білкових азотистих сполук, вуглеводів, мінеральних сполук та вітамінів.

- 5 Одержаний сирковий виріб з смаковим наповнювачем має ніжну консистенцію, оригінальний смак та сприяє розширенню асортименту кисломолочних продуктів.

Приклад рецептури наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Рецептура сиркового виробу з смаковим наповнювачем

Найменування компонентів	Маса компонентів, %
Сир кисломолочний нежирний	99,25
Кардамон	0,75
Всього	100

- 10 Технічний результат полягає в наступному: одержаний сирковий виріб з смаковим наповнювачем має оригінальний смак та збагачений поживними речовинами.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 15 Сирковий виріб з смаковим наповнювачем, що містить кисломолочну основу та смаковий наповнювач, який **відрізняється** тим, що як смаковий наповнювач використовують кардамон, в такому співвідношенні, мас. %:
- | | |
|---------------------|------------|
| кисломолочна основа | 99,25-99,5 |
| кардамон | 0,5-0,75. |

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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