

УКРАЇНА



# ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 113382

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-БІЛКОВОГО  
КОПРЕЦИПІТАТУ

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) **113382**

(19) **UA**

(51) МПК

A23J 1/20 (2006.01)

A23C 9/133 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2016 07642**

(22) Дата подання заявки: **12.07.2016**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.01.2017**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.01.2017, Бюл. № 2**

(72) Винахідники:

**Гніцевич Вікторія**

**Альбертівна, UA,**

**Дейниченко Людмила**

**Григорівна, UA**

(73) Власник:

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ**

**ТОРГОВЕЛЬНО-**

**ЕКОНОМІЧНИЙ**

**УНІВЕРСИТЕТ,**

вул. Кіото, 19, м. Київ, 02156,

UA

(54) Назва корисної моделі:

**СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА МОЛОЧНО-БІЛКОВОГО КОПРЕЦИПІТАТУ**

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва молочно-білкового копреципінату, що включає первинну обробку рецептурних компонентів, введення в молочну сировину коагулянту рослинного походження, витримання для утворення згустку та його відпресовування, який відрізняється тим, що як молочну сировину використовують сколотини, а як коагулянт - пюре із ягід калини, отримане шляхом обробки ягід гострою парою за температури 105...107 °С протягом 10...15 с з подальшим протиранням крізь сито з діаметром вічок 0,6...1,0 мм, яке з'єднують з охолодженими після високотемпературної пастеризації до 55...65 °С сколотинами, витримують суміш протягом 10...15 хв., після чого отриманий згусток відпресовують, при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

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