



УКРАЇНА

(11) 8726

(19) (UA)

(51) 7 A23C23/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І  
НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## Деклараційний патент на корисну модель

видано відповідно до Закону України  
Про охорону прав на винаходи і корисні моделі

Голова Державного департаменту  
інтелектуальної власності



М. Паладій

- (21) u 2005 01396  
(22) 15.02.2005  
(24) 15.08.2005  
(46) 15.08.2005. Бюл. № 8

- (72) Хомічак Любомир Михайлович, Грек Олена Вікторівна, Поліщук Галина Євгенівна,  
Онопрійчук Олена Олександрівна  
(73) Національний університет харчових технологій

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СИРКОВОГО ДЕСЕРТУ

УКРАЇНА



УКРАЇНА

(19) UA (11) 8726 (13) U

(51) 7 A23C23/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ**ОПИС**  
**ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ**  
**НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**видається під  
відповідальність  
власника  
патенту**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СИРКОВОГО ДЕСЕРТУ**

1

(21) u200501396  
(22) 15.02.2005  
(24) 15.08.2005  
(46) 15.08.2005, Бюл. № 8, 2005 р.  
(72) Хомічак Любомир Михайлович, Грек Олена  
Вікторівна, Поліщук Галина Євгенівна, Онопрійчук  
Олена Олександрівна  
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ

2

(57) Спосіб виробництва сиркового десерту, що включає одержання сиркової основи, її охолодження, внесення смакових наповнювачів та цукру при постійному перемішуванні, вимішування, фасування та охолодження, який відрізняється тим, що додатково вносяться баластні речовини, які перед внесенням у сиркову основу в кількості 1,5-5,0% по масі піддають набуханню у сироватці, взятій у співвідношенні до баластних речовин як 3,5:1, при температурі  $42\pm 2^\circ\text{C}$  із витримкою 5-10 хвилин.

Корисна модель відноситься до молочної промисловості і може бути використана при випуску нових видів сиркових десертів дієтичного та оздоровчого призначення.

Відомий сирковий десерт [Патент України №98074083, опубл. 27.07.98., Бюл. №2], що виробляється із сиру кисломолочного з додаванням цукру, смакових наповнювачів (какао-порошок, ванілін, кмін, плодово-ягідний джем), солі, сироватки, стабілізуючої добавки (білкова паста з сої).

Використання в десерті білкової пасти із сої підвищує її харчову і біологічну цінність, збагачує продукт рослинним білком, лецитином, мікро- і макроелементами та вітамінами E<sub>1</sub>, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub>. Але при цьому знижується термін його зберігання, а при передозуванні з'являється неприємний смак, властивий бобам сої.

Найбільш близький до корисної моделі є сирковий десерт [А.С. СРСР №1762863, опубл. 1992, Бюл. №2], який містить сир кисломолочний, цукор, смакові рослинні наповнювачі і стабілізатор, що складається із суміші желатину, метилцелюлози та води.

Такий спосіб виробництва сиркового десерту складний у виготовленні, не забезпечує достатньої біологічної цінності продукту за рахунок додаткового введення 3-7% питної води, а стабілізація структури та збагачення продукту вима-

гають внесення комплексу речовин рослинного походження.

В основу корисної моделі поставлена задача створення способу виробництва сиркового десерту, які водночас мають вологоутримуючу здатність, підвищують біологічну цінність сиркових виробів та розширюють їх асортимент, надають можливість ефективно використовувати сироватку, забезпечують гарну і стійку консистенцію.

Поставлена задача вирішується таким чином: у способі виробництва сиркового десерту, що включає одержання сиркової основи, її охолодження, внесення смакових наповнювачів (горіхи, родзинки) та цукру при постійному перемішуванні, вимішування, фасування та охолодження, згідно корисній моделі додатково вносяться баластні речовини, які перед внесенням у сиркову основу в кількості 1,5-5,0% по масі піддають набуханню у сироватці, взятій у співвідношенні до баластних речовин як 3,5:1 при температурі  $(42\pm 2)^\circ\text{C}$  із витримкою 5-10 хв

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю зазначених ознак та отриманим сукупним результатом полягає в наступному.

В якості збагачуючих і вологоутримуючих речовин використовують висівки пшеничні харчові, клітковину харчову та шрот гарбузовий. Їх особливість - погане перетравлювання в початкових



## Органолептичні показники готового продукту

Показники	Вміст баластних речовин в готовому продукті, % (мас.)					
	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0	3,5
Консистенція і зовнішній вигляд	Однорідна, при тривалому зберіганні можливе часткове видалення сироватки			Однорідна, в міру щільна, при зберіганні не змінюється		Неоднорідна, занадто щільна
Смак і аромат	Кисломолочний, без присмаку введеного наповнювача			Чистий кисломолочний, з вираженим присмаком введених наповнювачів		Кисломолочний з сильно вираженим смаком і запахом клітковини харчової
Колір	Білий з включеннями введених наповнювачів, рівномірний по всій масі					

Таблиця 3

Показники	Одиниці вимірювання	На основі сиру кисломолочного											
		„Селянського” 5%-ної жирності	Знежиреного	„Селянського” 5%-ної жирності	Знежиреного	„Селянського” 5%-ної жирності	Знежиреного	„Селянського” 5%-ної жирності	Знежиреного	„Селянського” 5%-ної жирності	Знежиреного	„Селянського” 5%-ної жирності	Знежиреного
		Вміст баластних речовин в готовому продукті, % (мас.)											
		1,0	1,5	2,0	2,5	3,0	3,5						
Масова частка жиру	%	6,74	3,19	6,84	3,19	6,54	3,20	6,44	3,20	6,36	3,20	6,25	3,20
Вміст сухих речовин	%	34,08	31,18	33,76	30,93	33,44	30,69	33,12	30,46	32,61	30,22	32,49	29,98
Енергетична цінність	ккал	169,98	140,62	168,23	139,68	166,47	139,74	164,71	137,61	162,95	136,97	161,20	135,93
Термін зберігання	добы	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

Висновок: оптимальним є внесення клітковини харчової в кількості 1,5-3,0% до маси сироватки виробів на основі сиру „Селянського” з масовою часткою жиру 5%. Згідно проведених досліджень продукт має подовжений термін зберігання - 5 днів.

Таблиця 4

## Приклади рецептур для продукту на основі сиру кисломолочного з масовою часткою жиру 5,0 % та анежиреного, без урахування втрат

Показники	Одиниці вимірювання	Вміст баластних речовин в готовому продукті, % (мас.)					
		1,0	1,5	2,0	2,5	3,0	3,5
Сир кисломолочний „Селянський” 5%-ної жирності або анежирений	кг	805,00	782,50	760,00	737,50	715,00	692,50
Сироватка пастеризована освітлена	кг	35,00	52,50	70,00	87,50	105,00	122,50
Висівки пшеничної харчової	кг	10,00	15,00	20,00	25,00	30,00	35,00
Цукор-пісок	кг	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Горіхи	кг	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00
Всього суміші	кг	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00

Таблиця 5

## Органолептичні показники готового продукту

Показники	Вміст баластних речовин в готовому продукті, % (мас.)					
	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0	3,5
Консистенція і зовнішній вигляд	Однорідна, при тривалому зберіганні можливе часткове видалення сироватки			Однорідна, в міру щільна, при зберіганні не змінюється		Неоднорідна, занадто щільна
Смак і аромат	Кисломолочний, без присмаку введеного наповнювача			Чистий кисломолочний, з вираженим присмаком введених наповнювачів		Кисломолочний з сильно вираженим смаком і запахом клітковини харчової
Колір	Білий з включеннями введених наповнювачів, рівномірний по всій масі					

Таблиця 6

Показники	Одиниці вимірювання	На основі сиру кисломолочного											
		„Селянського” 5%-ної жирності	Знежиреного	„Селянського” 5%-ної жирності	Знежиреного	„Селянського” 5%-ної жирності	Знежиреного	„Селянського” 5%-ної жирності	Знежиреного	„Селянського” 5%-ної жирності	Знежиреного	„Селянського” 5%-ної жирності	Знежиреного
		Вміст баластних речовин в готовому продукті, % (мас.)											
		1,0	1,5	2,0	2,5	3,0	3,5						
Масова частка жиру	%	6,74	3,20	6,85	3,20	6,55	3,21	6,46	3,21	6,36	3,22	6,27	3,22
Вміст сухих речовин	%	34,60	31,68	34,54	31,71	34,48	31,73	34,42	31,75	34,38	31,78	34,31	31,80

Продовження таблиці 6

Енергетична цінність	ккал	172,09	142,72	171,39	142,84	170,68	142,86	189,98	143,07	189,27	143,19	168,57	143,31
Термін зберігання	добы	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

**Висновок**

оптимальним є внесення висівок пшеничних харчових в кількості 1,5-3,0% до маси сиркових виробів на основі сиру "Селянського" з масовою часткою жиру 5%. Згідно проведених досліджень продукт має подовжений термін зберігання - 5 дб.

Таблиця 7

Приклади рецептур для продукту на основі сиру  
кисломолочного з масовою часткою жиру 5,0% та знежиреного, без урахування втрат

Складові	Одиниці вимірювання	Вміст баластних речовин в готовому продукті, % (мас.)					
		1,0	2,0	3,0	4,0	5,0	6,0
Сир кисломолочний «Селянський» 5%-ної жирності або знежирений	кг	805,00	782,50	760,00	737,50	715,00	692,50
Сироватка пастеризована освітлена	кг	35,00	52,50	70,00	87,50	105,00	122,50
Шрот гарбузовий	кг	10,00	15,00	20,00	25,00	30,00	35,00
Цукор-пісок	кг	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Родзинки	кг	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00
Всього суміші	кг	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00

Таблиця 8

Органолептичні показники готового продукту

Показники	Вміст баластних речовин в готовому продукті, % (мас.)					
	1,0	2,0	3,0	4,0	5,0	6,0
Консистенція і зовнішній вигляд	Однорідна, при тривалому зберіганні можливе часткове видалення сироватки		Однорідна, в міру щільна, при зберіганні не змінюється			Неоднорідна, занадто щільна
Смак і аромат	Кисломолочний, без присмаку внесеного наповнювача		Чистий кисломолочний, з вираженим присмаком внесених наповнювачів			Кисломолочний з сильно вираженим смаком і запахом клітковиної харчової
Колір	Білий з включеннями внесених наповнювачів, рівномірний по всій масі					

Таблиця 9

Показники	Одиниці вимірювання	На основі сиру кисломолочного											
		„Селянського” 5%-ної жирності		Знежиреного		„Селянського” 5%-ної жирності		Знежиреного		„Селянського” 5%-ної жирності		Знежиреного	
		1,0	2,0	3,0	4,0	5,0	6,0						
Масова частка жиру	%	4,04	0,50	3,83	0,49	3,83	0,48	3,42	0,47	3,21	0,46	3,00	0,45
Вміст сухих речовин	%	33,75	30,84	33,72	30,97	33,69	31,11	33,87	31,24	33,84	31,38	33,61	31,51
Енергетична цінність	ккал	15,21	125,84	154,05	128,33	152,90	128,82	151,75	127,31	150,60	127,80	149,45	128,29
Термін зберігання	добы	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

**Висновок**

оптимальним є внесення висівок шроту гарбузового в кількості 2,0—5,0% до маси сиркових виробів на основі сиру "Селянського" з масовою часткою жиру 5%. Згідно проведених досліджень продукт має подовжений термін зберігання - 5 дб.

Комп'ютерна верстка Н. Лисенко

Підписано

Тираж 26 прим.

Міністерство освіти і науки України

Державний департамент інтелектуальної власності, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ - 42, 01601