



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **91932** (13) **U**  
(51) МПК (2014.01)  
**A23C 23/00**

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2014 00999</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>03.02.2014</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.07.2014</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.07.2014, Бюл.№ 14</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Сігнаєвська Юлія Миколаївна (UA), Пухляк Анастасія Григорівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	--

**(54) ПАСТОПОДІБНИЙ КИСЛОМОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ З НАПОВНЮВАЧЕМ**

**(57) Реферат:**

Пастоподібний кисломолочний продукт з наповнювачем містить кисломолочну основу, композицію прянощів, болгарський червоний перець, свіжий подрібнений імбир, сушені томати, кріп та сіль.

**UA 91932 U**



Корисна модель належить до молочної промисловості, а саме до рецептур кисломолочних продуктів на основі сиру кисломолочного, та може бути використана при виробництві на молочних підприємствах.

Відома кисломолочна паста "Лалі" (Пат. 24623 А Україна, А23С9/12. Опубл. 30.10.98. Бюл. № 5), що містить компоненти у таких співвідношеннях, %:

- кисла паста з масовою часткою жиру 0-12,6 %, з масовою часткою вологи 72-79 %;
- сіль;
- спеції.

Недоліком даного продукту є малий термін зберігання готового продукту: за температури 0-2 °С - не більше 4 діб; за температури 4-6 °С - до 3 діб.

В основу корисної моделі поставлена задача створення нового кисломолочного продукту, збагаченого біологічно активними компонентами з оригінальними органолептичними показниками та розширенням асортименту пастоподібних кисломолочних продуктів.

Поставлена задача вирішується тим, що продукт кисломолочний з наповнювачем містить кисломолочну основу та смаковий наповнювачі, згідно з корисною моделлю, як смаковий наповнювача використовуються такі компоненти: композиція прянощів, перець болгарський червоний, імбир свіжий подрібнений, томати сушені, кріп сухий, сіль, а рецептурні компоненти мають наступне співвідношення, мас. %:

основа кисломолочна	96,8-97,2
композиція прянощів	0,8-0,95
перець болгарський червоний	0,15-0,35
імбир свіжий подрібнений	0,075-0,2
томати сушені	0,13-0,28
кріп сухий	0,5-1,0
сіль	0,8-1,2.

Для створення композиції прянощів використовуються такі складові, як базилік, майоран, куркума, взяті у співвідношенні 1:1:1. Використані інгредієнти мають значну біологічну цінність, що забезпечує отримання технічного результату.

Для розроблення рецептур кисломолочного продукту з наповнювачами, дозу їх внесення визначали органолептично як у продукті, так і в процесі зберігання. Готовий продукт не змінює свої органолептичні, фізико-хімічні та структурно-механічні показники в процесі зберігання протягом гарантійного терміну.

Доза внесення композиції прянощів склала 1,6-2,4 %, яка є достатньою для забезпечення пікантного смаку та приємного кольору в готовому продукті.

Вміст болгарського перцю становить 0,15-0,35 % тому, що саме така його кількість забезпечує покращення органолептичних та фізико-хімічних властивостей продукту.

Щодо імбиру, то доза внесення складає 0,075-0,28 %. Саме така кількість забезпечує пікантність та неповторність смаку кисломолочного продукту; покращує роботу шлунка за рахунок того, що є відмінним антиоксидантом.

Сушені томати вносяться у кількості 0,13-0,28 %, що забезпечує приємний колір продукту (з червоним вкрапленням) та надає продукту більш приємного смаку.

Доза внесення сухого кропу становить 0,7-1,0 % тому що, саме така його кількість надає продукту приємного кольору в поєднанні з іншими компонентами, особливо з болгарським перцем та сушеними помідорами.

Внесення наповнювача у таких кількостях дозволяє отримати продукт високої якості.

Як основа використовується сир кисломолочний нежирний, який має більш тривалий термін зберігання, ніж традиційний продукт, за рахунок мінімального вмісту жиру. Доза внесення становить 96,8-97,2 %.

Отриманий продукт має підвищену біологічну цінність за рахунок мінеральних сполук, вітамінів, білкових сполук, кислот.

Одержані кисломолочні продукти мають пастоподібну консистенцію, оригінальний смак і колір та сприяють розширенню асортименту пастоподібних кисломолочних продуктів.

Приклад виготовлення кисломолочного продукту на основі сиру кисломолочного нежирного з композицією прянощів, сушеними помідорами, свіжим імбиром, болгарським червоним перцем і кропом.

Кисломолочну основу готують згідно з технологією по виробництву сиру кисломолочного нежирного. У 972 кг сиру кисломолочного нежирного з масовою часткою вологи не вище 80 % додають 10 кг солі, 9,45 кг композиції прянощів, 5 кг кропу, 0,75 кг свіжого імбиру, 1,5 кг

болгарського червоного перцю, 1,3 кг сушених помідорів, ретельно перемішують і спрямовують на фасування.

5 Готовий продукт має приємний світло-жовтий колір з червоним та зеленим вкрапленням, однорідну, густу пастоподібну консистенцію без відділення сироватки, смак і запах чистий кисломолочний з вираженим присмаком наповнювачів. Термін зберігання готового продукту за температури 5-7 °С - не більше 7 діб.

Приклади складу пастоподібного кисломолочного продукту наведено в таблиці.

Таблиця

Найменування компонентів	Маса компонентів за рецептурами, %		
	1	2	3
Основа кисломолочна - сир кисломолочний нежирний	96,8	97,0	97,2
Композиція прянощів	0,85	0,87	0,945
Болгарський перець червоний	0,35	0,25	0,15
Свіжий імбир	0,2	0,15	0,075
Сушені помідори	0,28	0,23	0,13
Кріп	0,7	0,7	0,5
Сіль	0,82	0,8	1
Всього	100	100	100

10 Технічний результат полягає в наступному: одержаний кисломолочний продукт має пастоподібну консистенцію, оригінальний смак та колір, що сприяє розширенню асортименту пастоподібних кисломолочних продуктів з підвищеним вмістом біологічно активних речовин.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15

Пастоподібний кисломолочний продукт з наповнювачем, що містить кисломолочну основу, смаковий наповнювач, сіль, який **відрізняється** тим, що як смаковий наповнювач використовуються композиція прянощів, болгарський червоний перець, свіжий подрібнений імбир, сушені томати та кріп у такому співвідношенні, %:

основа кисломолочна	96,8-97,2
композиція прянощів	0,8-0,95
перець болгарський червоний	0,15-0,35
імбир свіжий подрібнений	0,075-0,2
томати сушені	0,13-0,28
кріп сухий	0,5-1,0
сіль	0,8-1,2.

20

---

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