



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **79298** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A23C 23/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2012 06117	(72) Винахідник(и): Д'яконова Анжела Костянтинівна (UA), Варава Катерина Михайлівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 21.05.2012	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.04.2013	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.04.2013, Бюл.№ 8	

(54) СИРНИЙ ДЕСЕРТ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ТА ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

(57) Реферат:

Сирний десерт для дитячого та дієтичного харчування, що містить сир кисломолочний, цукор-пісок, та додатково містить пюре яблучне, вершки, сироп шипшини, олію обліпихову, пектин яблучний, сир кисломолочний виготовляють із застосуванням закваски чистих культур пропіоновокислих бактерій.

UA 79298 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до молокопереробної галузі, а саме до виробництва сирів та сиркових мас і може бути використана у лікувально-профілактичному харчуванні.

Відомий сирний десерт, рецептура якого включає: сир кисломолочний (20-70 %), цукор (0,001-10,1 %), сіль (0,001-1,4 %), смакові наповнювачі (0,2-10,3 %), білкову пасту з сої (10,0-50,0 %), сироватку (див. патент України № 46089 МПК А 23С 23/00, опублікований 15.05.2002 р. бюл. № 5).

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

- сир кисломолочний;

- цукор.

Недоліком цього десерту є те, що він не призначений для дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування.

В основу корисної моделі, що заявляється, поставлено задачу розробити молочний продукт для дитячого та дієтичного харчування на сирній основі, збагачений біологічно активними речовинами, який має лікувально-профілактичну дію на організм дітей хворих на залізодефіцитну анемію (ЗДА), в якому за рахунок заміни і введення окремих компонентів забезпечити підвищення біологічної цінності продукту, надати продукту функціональних властивостей, розширити асортимент кисломолочної продукції для дитячого харчування.

Поставлена задача вирішена у сирному десерті для дитячого та дієтичного харчування, що містить сир кисломолочний, цукор-пісок тим, що він додатково містить вершки, сироп шипшини, олію обліпихову, пюре яблучне, пектин яблучний, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, кг/т готового продукту:

вершки	110-120
пюре яблучне	85-95
сироп шипшини	75-85
олія обліпихова	15-25
цукор-пісок	6-10
пектин яблучний	0,5-1,5
сир кисломолочний	решта до 1000 кг
	готового продукту.

Використання нетрадиційної закваски дозволяє не тільки отримати готовий продукт з новими вираженими смаковими властивостями, а й збагатити його вітаміном В₁₂ та іншими продуктами життєдіяльності пропіоновокислих бактерій, фоліевою (вітамін В₉) та пропіоновою кислотами. Саме присутність вітаміну В₁₂ є обов'язковою умовою засвоєння заліза та ряду амінокислот організмом людини, також вітамін В₁₂ необхідний для росту та відновлення клітин організму дитини, впливає на обмін вуглеводів та жирів в організмі. Пропіонова кислота пригнічує розвиток патогенної мікрофлори. Фолієва кислота бере активну участь в процесах регуляції функцій органів кровотворення, позитивно впливає на функцію кишкової і печінки, підтримує імунну систему, бере участь в окисно-відновних процесах в організмі, сприяє нормальному утворенню і функціонуванню білих кров'яних тілець. Також фолієва кислота необхідна для біосинтезу білка, позитивно впливає на продуктивну роботу мозку, особливо кісткового, підтримує імунну систему, допомагає засвоюванню інших вітамінів групи В, сприяє вирівнюванню пігментації.

Оптимальне співвідношення компонентів виявлено експериментально шляхом проведення багатьох досліджень. Біологічна цінність нового сирного десерту підвищується порівняно з прототипом за рахунок підвищення вмісту заліза (додавання пюре яблучного, сиропу шипшини), вітаміну В₁₂ та фолієвої кислоти (за рахунок використання нетрадиційної закваски для отримання кисломолочного сиру - чисті культури пропіоновокислих бактерій), вітаміну С, жиророзчинних вітамінів, поліненасичених жирних кислот омега-3 та омега-6.

Сирний десерт для дитячого та дієтичного харчування готують наступним чином.

Сир кисломолочний для дитячого харчування виготовляють роздільним способом з відділенням сироватки на сепараторі.

Пастеризація та охолодження, заквашування знежиреного молока, нагрівання та охолодження сирного згустку, сепарування сирного згустку, охолодження сиру, змішування знежиреного сиру з вершками та наповнювачами.

Сире молоко нагрівають до температури 35-40 °С, сепарують на сепараторі-молокоочишувачі, пастеризують при температурі 76-78 °С з витримкою 15-20 с. Потім молоко сепарують для отримання знежиреного молока та вершків. Вершки пастеризують при температурі 90 °С з витримкою 10 хв. та охолоджують до температури 8-10 °С. Вершки можна зберігати до змішування з сиром не більше 12 годин. Знежирене молоко пастеризують при

температурі 87-90 °С з витримкою 2-3 хв., а потім охолоджують до 28-34 °С і заквашують закваскою у кількості від 5 до 10 % по відношенню до маси молока. Закваска готується на стерильному знежиреному молоці. Закінчення процесу сквашування визначають по кислотності згустку (80-85 °Т). Потім сквашене молоко перемішують до однорідної консистенції та відділяють згусток сепаруванням. Отриманий сир кисломолочний охолоджують до температури (+ 8) °С і змішують з вершками та наповнювачами, після чого фасують.

Пектин попередньо розтирають з цукром, вершки збивають після змішування з сиропом шипшини і обліпиховою олією, яблучне пюре готують за традиційною технологією.

Потім всі компоненти змішують при ретельному перемішуванні і протиранні в установці для кутерування та фасують.

Приклад. Приготували сирний десерт за описаною вище схемою. При цьому використали компоненти у наступному співвідношенні, кг/т готового продукту:

сир кисломолочний	686
вершки	115
пюре яблучне	90
сироп шипшини	80
олія обліпихова	20
цукор-пісок	8
пектин яблучний	1.

Отриманий продукт має привабливий зовнішній вигляд, приємний аромат та добрий смак.

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Сирний десерт для дитячого та дієтичного харчування, що містить сир кисломолочний, цукор-пісок, який **відрізняється** тим, що він додатково містить пюре яблучне, вершки, сироп шипшини, олію обліпихову, пектин яблучний, сир кисломолочний виготовляють із застосуванням закваски чистих культур пропіоновокислих бактерій, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, кг/т готового продукту:

вершки	110-120
пюре яблучне	85-95
сироп шипшини	75-85
олія обліпихова	15-25
цукор-пісок	6-10
пектин яблучний	0,5-1,5
	решта до 1000 кг
сир кисломолочний	готового продукту.

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

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