

Винахід відноситься до харчових молочних продуктів, зокрема до сирних мас, і може бути використаний в молочній промисловості та в системі громадського харчування.

Відомий склад зраз сирних с ізюмом по рецептурі №568 "Збірника рецептур дієтичного харчування в їдальнях", Москва, "Економіка", 1971 р.

Сир	1370
Борошно пшеничне	150
Яйця	80
Цукор-пісок	150
Ізюм	500

Недоліком відомого складу є відсутність належної кількості вітамінів необхідних для організму людини.

Винаходом ставиться завдання одержання зраз сирних з ізюмом, в яких за рахунок компонентів, їхнього співвідношення підбирається більш високий вміст вітамінів, а також поліпшення органолептичних властивостей, за рахунок чого підвищується харчова цінність зраз сирних с ізюмом.

Поставлене винаходом завдання досягається тим, що зрази сирні з ізюмом містять пшеничну муку, згідно винаходу додатково містять зародки пшениці і цитрусові цукати у такому співвідношенні компонентів, в г на 100г маси зраз сирних з ізюмом:

Сир	1370 (59,57%)
Борошно пшеничне	130 (5,65%)
Зародки пшениці	20 (0,87%)
Яйця	80 (3,48%)
Цукор-пісок	150 (6,52%)
Ізюм	250 (10,87%)
Цукати цитрусові	250 (10,87%)
Зародки пшениці для паніровки	50 (2,17%)

Включення в склад зраз сирних з ізюмом зародків пшениці і цитрусових цукатів забезпечує підвищення вмісту в ньому вітамінів, що поліпшує харчову цінність зраз сирних з ізюмом.

В якості молочних продуктів можуть бути використані: творог.

В якості структуроутворюючих додатків: яйця, борошно пшеничне, зародки пшениці.