



УКРАЇНА

(19) UA (11) 14736 (13) U
(51) МПК (2006)
A23C 23/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ГЛАЗУРОВАНОГО СИРКА

1

2

(21) u200512393

(22) 22.12.2005

(24) 15.05.2006

(46) 15.05.2006, Бюл. № 5, 2006 р.

(72) Колонцакова Лариса Василівна

(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "АКЦІОНЕРНА КОМПАНІЯ "КОМБІНАТ "ПРИДНІПРОВСЬКИЙ"

(57) Спосіб виробництва глазуrowаного сирка, який включає підготовку і формування сирної маси з фруктовим наповнювачем та глазурування, який **відрізняється** тим, що начинка складається із сирної маси, зовні покритою оболонкою із фруктової маси, виготовленою з сушених фруктів, змішаних із джемом.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості.

Відомий спосіб виробництва глазуrowаного сирка, описаний у літературі "Технология цельно-молочных продуктов и молочно-белковых концентратов", М.: ВО "Агропромиздат", 1989, стор. 125-127, відповідно до якого готують суміш, яка містить сир, цукор, вершкове масло, цукати, смакові ароматичні добавки, потім отриману масу охолоджують, формують і після формування сирок глазурують, охолоджують і запаковують. Глазуrowані сирки мають прямокутну або циліндричну форму з невеликим зрізом по довжині.

Найбільш близьким рішенням (прототипом) до корисної моделі, яка заявляється, є спосіб виробництва глазуrowаного сирка по патенту Російської Федерації №2170026, МПК A23C23/00, 2000, що включає приготування сирної маси, яку під тиском подають у пристосування для формування, на осі якого розміщений, щонайменше, один штуцер. Штуцер утворює усередині сирка по всій його довжині порожнину різної конфігурації. В утворену порожнину під тиском подають начинку, що складається з одного або декількох шарів. Кількість начинки становить 7-65% від маси сирка. Торці сирка закривають сирною масою за допомогою відрізного ножа. Отриманий сирок глазурують і запаковують у герметичну полімерну плівку. Сирок має циліндричну або сферичну форму.

Задачею корисної моделі, яка заявляється, є розширення асортименту, підвищення харчової цінності продукту, поліпшення смакових якостей, поліпшення органолептичних показників і зниження енерговитрат виробництва.

Поставлена задача вирішується тим, що для виробництва глазуrowаного сирка сирна маса й здрібнена фруктова маса еластичної консистенції із сушених фруктів, змішаних із джемом подаються у два бункери дозатора лінії роздільно. Далі за допомогою шнеків відбувається заповнення формувальної голівки й здійснюється формування. При цьому начинка складається із сирної маси, зовні покритою оболонкою із фруктової маси. Отриманий сирок глазурується, охолоджується й герметично упаковується. Сирок має кулясту форму із загостреним верхом і плоскою підставою.

Використання фруктової маси як оболонки, що контактує лише з поверхнею сформованої сирної маси, дозволяє витримувати мікробіологічні норми.

Результат використання способу по корисній моделі, яка заявляється, досягається шляхом розширення асортименту глазуrowаних сирків і збагачення їхньої смакової гами, за рахунок яскраво вираженої контрастності смаку сирної маси й фруктової оболонки. Збагаченню смакової гами й харчової цінності продукту сприяє процентне співвідношення сирної маси 25-30% і 55-60% фруктової оболонки.

Приклади використання:

Приклад №1. Готування глазуrowаного сирка з курагою.

До пресованого сиру з масовою часткою жиру 13% і масовою часткою вологи не більше 63%, додають цукор - пісок і вершкове масло з масовою часткою вологи не більше 25%. Перемішування здійснюється до одержання однорідної консистенції. Фруктовий наповнювач - курага подрібнюється

(19) UA (11) 14736 (13) U

й змішується з абрикосовим джемом у співвідношенні 10:1. Перед формуванням сирна маса охолоджується до температури 2-4°C.

Приклад №2. Готування глазурованого сирка

із чорносливом.

Відповідно до приклада №1 ідентично, різниця в тім, що у вигляді оболонки сирної маси використовується здрібнений чорнослив і сливовий джем.