



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **15162** (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) u200512392

(22) 22.12.2005

(24) 15.06.2006

(46) 15.06.2006, Бюл. № 6, 2006 р.

(72) Колонцакова Лариса Василівна

(73) ВІДКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "АК-
ЦІОНЕРНА КОМПАНІЯ "КОМБІНАТ "ПРИДНІП-
РОВСЬКИЙ"

(57) Спосіб виробництва глазурованого сирка, який включає підготовку і формування сирної маси з начинкою у вигляді фруктового наповнювача, та глазурування, який **відрізняється** тим, що виготовляється оболонка з сирної маси, в яку закладається начинка із суфле, яке складається із сирної маси та фруктового наповнювача з добавкою пектину.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості.

Відомий спосіб виробництва глазурованого 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. Глазуровані сирки мають прямокутну або циліндричну форму з невеликим зрізом по довжині.

Найбільш близьким рішенням (прототипом) до корисної моделі, яка заявляється, є спосіб виробництва глазурованого 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 впаковують 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 глазурованого сирка сирна маса та суфле, виготовлене з сирної та фруктового наповнювача, які перемішуються для придання однорідної, еластичної консистенції з додаванням пектину, виготовляються роздільно. Охолоджена сирна маса подається в один бункер дозаторної лінії, а в другий бункер подається суфле. Далі проводиться формування: в середину сирка закладається суфле, зовні покривається оболонкою з сирної маси. Отриманий сирок глазурується, охолоджується й герметично упаковується. Сирок має кулясту форму із загостреним верхом і плоскою підставою.

Використання суфле з сирною оболонкою, що контактує лише з поверхнею суфле, дозволяє витримувати мікробіологічні норми.

Результат використання способу по корисній моделі, яка заявляється, досягається шляхом розширення асортименту глазурованих сирків і збагачення їхньої смакової гами, за рахунок широкого спектру фруктових наповнювачів та яскраво вираженої контрастності смаку суфле й сирної оболонки. Збагаченню смакової гами й харчової цінності продукту сприяє процентне співвідношення сирної оболонки 60-70% і 10-20% суфле.

Приклад використання:

Готування глазурованого сирка "Суфле фруктове".

(19) **UA** (11) **15162** (13) **U**

До пресованого сиру з масовою часткою жиру 13% і масовою часткою води не більше 63%, додають цукор - пісок і вершкове масло з масовою часткою води не більше 25%. Перемішування здійснюється до одержання однорідної консистен-

ції. Перед формуванням сирна маса охолоджується до температури 2-4°C.

Суфле готується окремо: сир і фруктовий наповнювач перемішуються до однорідної, м'якої консистенції та добавляється пектин.