



УКРАЇНА

(19) UA (11) 47718 (13) U  
(51) МПК (2009)  
A23C 9/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) СИРКОВИЙ ДЕСЕРТ

1

2

(21) u200907161

(22) 09.07.2009

(24) 25.02.2010

(46) 25.02.2010, Бюл.№ 4, 2010 р.

(72) ЛОМОВА НЕОНІЛА МИКОЛАЇВНА, СЛОБО-  
ДЯНЮК НАТАЛІЯ МИХАЙЛІВНА(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУР-  
СІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ(57) Сирковий десерт, що включає сир кисломоло-  
чний, молоко знежирене, цукор рафінований, який  
відрізняється тим, що додатково містить продук-ти бджільництва: мед натуральний, маточне моло-  
чко, пергу у такому співвідношенні компонентів, в  
кг на 1000кг маси готового продукту, без враху-  
вання втрат:

сир кисломолочний	727...919
молоко знежирене	10...70
цукор рафінований	60...140
мед натуральний	5...65
маточне молочко	0,5...2
перга	0,1...1.

Корисна модель відноситься до харчової про-  
мисловості, зокрема, до молочної галузі, і може  
бути використана на заводах, що виготовляють  
сиркові вироби.

Відомий склад сиркового десерту, що включає  
сир кисломолочний, молоко знежирене, цукор, інші  
наповнювачі (какао, ванілін, плодово-ягідний си-  
роп) (Див. деклараційний патент України №58976  
А. Спосіб виробництва сиркового десерту. МПК  
A23C9/00. Опубл. 15.08.2003. Бюл. №8).

Недоліком відомого складу сиркового десерту  
є відсутність належної кількості біологічно актив-  
них речовин, які необхідні для організму людини.

Корисною моделлю ставиться завдання одер-  
жання сиркового десерту в якому за рахунок ком-  
понентів та їхнього співвідношення підбирається  
більш високий вміст біологічно активних речовин  
на основі продуктів бджільництва, які містять віта-  
міни, мікроелементи, ферменти та інші сполуки, а  
також поліпшення органолептичних властивостей.

Мед натуральний містить моносахариди, ди-  
сахариди, олігосахариди, органічні кислоти, скла-  
дні ефіри, мінеральні солі, білки, ферменти, віта-  
міни, ліпіди (більше 180 ідентифікованих речовин).

Маточне молочко містить білки, ліпіди, міне-  
ральні речовини, вітаміни, стероїди, гормони. Воно

має загальнозміцнюючу дію, омолоджує організм,  
підвищує життєвий тонус та нормалізує обмінні  
процеси.

В пергі особливо багато каротиноїдів, вітамі-  
нів, інозиту. Перга покращує адаптогенні можливо-  
сті організму, підвищує імунітет, сприяє зменшен-  
ню втоми, відіграє важливу роль в дієтичному  
харчуванні.

Введення у сирковий десерт біологічно актив-  
них речовин меду натурального, маточного молоч-  
ка, перги, у сполученні з біологічно активними ре-  
човинами сиру кисломолочного надають продукту  
ефекту тонізуючої і профілактичної дії.

Вміст інгредієнтів, що заявляється, є оптима-  
льним і встановлений шляхом експериментальних  
досліджень. Вміст інгредієнтів - продуктів бджіль-  
ництва менший показників, що заявляються, не  
дає бажаної тонізуючої та профілактичної дії і при-  
ємного гармонійного смаку, а більший показників,  
що заявляються, - призводить до нав'язливого  
негармонійного смаку.

Виготовлення сиркового десерту в кількості  
1000кг здійснюють таким чином:

Мед натуральний в кількості 35кг, маточне мо-  
лочко в кількості 1,2кг, пергу в кількості 0,5кг змі-  
шують з 40кг молока знежиреного. Цю суміш та

(13) U

(11) 47718

(19) UA

цукор рафінований в кількості 100кг вносять в 823кг сиру кисломолочного. Сирковий десерт ретельно перемішують до одержання гомогенної структури.

Продукт фасують в тару, охолоджують до температури  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$  і зберігають за цієї температури не більше 5 діб.

Таким чином, сирковий десерт, на основі нової композиції інгредієнтів, має приємний гармонійний оригінальний смак та високу дегустаційну оцінку. Використання заявленої композиції сприятиме розширенню асортименту високоякісних кисломолочних продуктів.