



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **56244** (13) **U**
(51) МПК
A23C 9/13 (2011.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ДЕСЕРТНИЙ ПАСТОПОДІБНИЙ КИСЛОМОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ З ПРЯНОЩАМИ

1

2

(21) u201006770

(22) 01.06.2010

(24) 10.01.2011

(46) 10.01.2011, Бюл.№ 1, 2011 р.

(72) ЮЩЕНКО НАТАЛІЯ МИХАЙЛІВНА, НАСРЕТ-ДІНОВА КАРІНА ХАЛІТІВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Десертний пастоподібний кисломолочний продукт з прянощами, що містить кисломолочну

основу, смакові наповнювачі, який **відрізняється** тим, що як смакові наповнювачі використовуються прянощі - імбир та кориця, а додатково містить цукор у такому співвідношенні, %:

кисломолочна основа	89,0-91,3
імбир	0,3-0,4
кориця	0,4-0,6
цукор	8,0-10,0.

Корисна модель відноситься до молочної промисловості, а саме до рецептур кисломолочних продуктів на основі сиру кисломолочного і сметани та може бути використана при виробництві на молочних підприємствах. Відомий спосіб виробництва кисломолочної пасти «Лалі» [Пат. 24623 А Україна, А23С9/12. Опубл. 30.10.98. Бюл. № 5], що містить компоненти у таких співвідношеннях, %:

Кисла паста з масовою часткою жиру 0-12,6 %, масовою часткою 96,5-97,5 вологи 72-89 %

Пектин 0,3-0,7

Сіль 0,5-0,7

Спеції 1,7-2,1.

До складу спецій кисломолочної пасти входять, %:

Хмелі-сунелі 0,5

Перець червоний 0,5

Кореандр 0,2

Часник 0,5-0,9.

Недоліком складу цієї пасти є недостатньо широке використання різновидів прянощів, асортимент яких на сьогодні дуже широкий.

Найбільш близьким до винаходу є пастоподібний кисломолочний продукт [Пат. 62606 Україна, А23С23/00, Касьянова Н.О., Скорченко Т.А. Опубл. 15.12.2003. Бюл. № 12, 2003 р.], що містить кисломолочну основу, структуроутворювач та смакові наповнювачі.

Передбачено можливість виробництва продуктів з масовою часткою жиру 2,0, 5,0, 10,0 % та нежирних, солодких та солоних із наступним складом, %:

Кисломолочна основа 84,5-99,2

Ксантанова камідь 0,3-0,5

Смакові наповнювачі 0,5-15.

У складі рецептур передбачено використання свіжомороженого кропу, сухі концентрати харчових продуктів: бекону, лісових грибів, часнику, цибулі, сухих концентратів плодів та ягід: чорної смородини, ананасу, апельсину, малини тощо.

Недоліком даного способу виробництва є використання обмеженого асортименту смакових наповнювачів та стабілізатора структури - ксантанової камеді, що має відносно високу вартість.

В основу корисної моделі поставлена задача створення нового кисломолочного продукту з оригінальними органолептичними показниками та розширення асортименту пастоподібних кисломолочних продуктів.

Задача вирішується тим, що десертний кисломолочний продукт з прянощами містить кисломолочну основу та смакові наповнювачі. Згідно корисної моделі в якості смакових наповнювачів використовуються кориця та імбир, а також додатково містить цукор у такому співвідношенні, %:

Кисломолочна основа	89,0-91,3
Імбир	0,3-0,4
Кориця	0,4-0,6
Цукор	8,0-10,0.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним результатом полягає в наступному.

Для виробництва запропонованого продукту, як кисломолочна основа, використовується сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний (отриманий методом сепарування) або сметана масової частки жиру (15-40) %.

(13) **U**
(11) **56244**
(19) **UA**

У якості наповнювача використовують імбир та корицю.

Відомо, що прянощі при додаванні навіть у невеликих кількостях безпосередньо діють на смакові рецептори, що суттєво впливає не тільки на смак і колір страви, а і підвищує виділення травних соків і тим самим сприяє кращому засвоєнню їжі, нормалізації обміну речовин та створенню гарного настрою. Прянощі облагороджують продукт, визначаючи смакову і ароматну гармонію готової страви, тому спектр застосування їх дуже широкий.

Прянощі містять ефірні олії, цукри, білки, комплекс амінокислот (триптофан, треонін, лейзін, метіонін, феніланін, валін), смоли, мікро- і макроелементи (цинк, натрій, калій, ферум, магній, фосфор, кальцій, йод), флавоноїди, фітонциди, дубильні речовини, вітаміни А, β-каротин, С, РР, К, вітаміни групи В - В₁, В₂, В₃, деякі із них є природними антибіотиками.

Кисломолочна основа є основним рецептурним компонентом, доза її внесення складає 89,0-91,3 %.

Для розроблення рецептур кисломолочних продуктів різноманітної смакової гами, збагачених комплексом біологічно цінних сполук прянощів використовують цукор, імбир та корицю.

Для забезпечення у готовому продукті вираженого солодкого смаку, рекомендована доза внесення цукру 8,0-10 %.

При додаванні в зразки цукру у кількості до 8,0 % спостерігається несолодкий смак, а при додаванні більше 10,0 % - занадто виражений солодкий.

При створенні десертних пастоподібних кисломолочних продуктів з прянощами, дозу їх внесення визначали органолептично як у свіжовиготовленому продукті, так і в процесі зберігання. Готовий продукт не змінює свої органолептичні, фізико-хімічні та структурно-механічні показники в процесі зберігання протягом гарантійного терміну.

Доза внесення прянощів склала 0,3-0,6 %, яка є достатньою для забезпечення пікантного смаку в готовому продукті. Внесення прянощів у таких кількостях дозволяє отримати продукти стабільно високої якості. Продукти мають виражені смакові відтінки відповідних прянощів.

Отриманий продукт має підвищену біологічну цінність за рахунок вмісту білкових азотистих сполук, вуглеводів, мінеральних сполук та вітамінів.

Одержаний кисломолочний продукт має пастоподібну консистенцію, оригінальний смак та сприяє розширенню асортименту пастоподібних кисломолочних продуктів.

Запропонований такий склад продукту при наступному співвідношенні, %:

Кисломолочна основа	89,0-91,3
Імбир	0,3-0,4
Кориця	0,4-0,6
Цукор	8,0-10,0

Приклад виготовлення кисломолочного продукту на основі сиру кисломолочного м'якого дієтичного нежирного з імбиром та корицею:

Приклад 1

Кисломолочну основу готують згідно технологічної інструкції по виробництву сиру кисломолочного м'якого дієтичного.

У 890 кг сиру кисломолочного м'якого дієтичного нежирного додають 4 кг імбиру, 6 кг кориці і 100 кг цукру ретельно перемішують і спрямовують на фасування.

Готовий продукт має кремовий колір, з помітними включеннями кориці, однорідну густу, пастоподібну консистенцію без відділення сироватки, смак і запах чистий кисломолочний з приємним яскраво вираженим присмаком прянощів. Термін зберігання готових продуктів при температурі (0...2) °С - не більше 4 діб; при температурі не вище 6 °С - до 3 діб.

Інші приклади виготовлення десертного кисломолочного продукту з прянощами наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

№ прикладу	Кисломолочна основа	Склад, %			
		Імбир	Кориця	Цукор	Висновки
1	90,0	0,2	0,5	10	Не виражений смак і запах імбиру, відчутний тільки присмак кориці
2	90,0	0,3	0,5	10	Добре відчувається поєднання смаків і запахів прянощів
3	90,0	0,35	0,5	10	Добре відчувається поєднання смаків і запахів прянощів
4	90,0	0,4	0,5	10	Добре відчувається поєднання смаків і запахів прянощів
5	90,0	0,6	0,5	10	Відчутний гіркуватий присмак імбиру

Технічний результат полягає в наступному: одержаний кисломолочний продукт має пастоподібну консистенцію, оригінальний смак, що

сприяє розширенню асортименту десертних пастоподібних кисломолочних продуктів.