



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 59309

(13) A

(51) 7 A23C 19/076

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ПАСТА МОЛОЧНО-СОЄВА

1

2

(21) 20021210618

(22) 26 12 2002

(24) 15 08 2003

(46) 15 08 2003, Бюл. № 8, 2003 р.

(72) Данчук Юлія Іванівна, Ромоданова Валентина
Олександрівна, Білоус Надія Василівна, Білоус
Владислав Васильович(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Паста молочно-соєва, що включає білкову
основу, масло коров'яче солодко-вершкове абовершки з коров'ячого молока, бактеріальну заква-
ску, наповнювачі та сіль, яка відрізняється тим,
що як білкову основу включає молочно-соєву
білкову основу при наступному співвідношенні
компонентів, кг

молочно-соєва білкова основа	458-670
бактеріальна закваска	200-300
наповнювачі	15-20
масло коров'яче солодко-вершкове	50-160
або вершки з коров'ячого молока	100-317
сіль кухонна	10-11

Винахід відноситься до молочної промислово-
сті, а саме до виробництва комбінованих молочно-
соєвих пастВідомий спосіб виробництва м'якого сиру
(Спосіб производства мягкого сыра Пат. России
№2001581 5A23 C 19 /076, заявка 5036489 13
(Файзиев Д.С., Клименко Б.С., Шалыгина Н.Е.,
Садиев Р.С., Опубл. 30 10 93, Бюл. №39-40)Спосіб передбачає нормалізацію суміші, пас-
теризацію при температурі 94-96°C з послідовним
охолодженням до 70-85°C. Суміш осаджують мо-
лочною сироваткою кислотністю 130-140°Т, тем-
пературою 35-40°C в кількості 12-18%, сироватку
виділяють самопресуванням не менше як 60 хви-
линНедоліком цього способу є отримання продук-
ту маложирного, але лише на молочній основі, що
має обмежене лікувально-профілактичне призна-
чення, при цьому не досягається значна економія
молочної сировиниНайбільш близьким до винаходу, що заявля-
ється, є спосіб отримання комбінованого молочно-
рослинного білкового продукту (Спосіб отримання
комбінованого молочно-рослинного білкового про-
дукту Пат. України №46452 А опублікований
15 05 02 Бюл. №5 А 23с19/076, Ромоданова В.О.,
Білоус Н.В., Данчук Ю.І.)Спосіб передбачає сепарування коров'ячого
молока, приготування молочно-рослинної суміші,
пастеризацію суміші, коагуляцію білків шляхом
змішування з кислотою молочною сироваткою і від-
ділення сироватки. Для суміші береться знежире-не коров'яче та соєве молоко в співвідношенні 1:1.
Пастеризують суміш при температурі 94-96°C без
витримки, вносять сквашену молочну сироватку
кислотністю 135-140°Т у кількості 15% від маси
суміші, осаджують білки суміші, витримують 10
хвилин, відділяють згусток самопресуваннямВказаний прототип має наступні недоліки:
низькі смакові якості отриманого молочно-
рослинного білкового продукту, що зумовлені вмі-
стом в соєвому молоці специфічних ароматичних
та смакових речовин,незначний термін зберігання отриманого мо-
лочно-рослинного білкового продуктуВ основу винаходу поставлено, задача розро-
бити продукт лікувально-профілактичного призна-
чення, який би мав гарні смакові якості та пасто-
подібну консистенціюПоставлена задача вирішується тим, що до
складу пасту молочно-соєвої входить білкова ос-
нова, масло коров'яче солодковершкове або вер-
шки з коров'ячого молока, бактеріальна закваска
та сіль. Згідно винаходу, до її складу входить мо-
лочно-соєва білкова основа при наступному спів-
відношенні компонентів,

молочно-соєва білкова основа	458-670
бактеріальна закваска	200-300
наповнювачі	15-20
масло коров'яче солодковершкове	50-160
або вершки з коров'ячого молока	100-317
сіль кухонна	10-11

Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-
ваними ознаками та технічним результатом поля-

(13) A

(11) 59309

(19) UA

гає в наступному

До складу білкової основи входять білки коров'ячого та соєвого молока. Це дає змогу отримати продукт лікувально-профілактичного призначення, збагачений амінокислотним, мінеральним та вітамінним складом.

Для нормалізації пасти по жиру маслом додають масло коров'яче солодковершкове.

Для нормалізації пасти по жиру можна використовувати вершки. В якості вершків використовують вершки, що вироблені з коров'ячого молока з масовою часткою жиру 35-40%.

Як бактеріальну закваску використовують бактеріальну закваску, що виготовлена із штамів ацидофільної палички та термофільного стрептококу, взятих у співвідношенні 1:1.

Як часник використовують перетертий часник свіжий або сушений.

Як кріп використовують різаний свіжий або сушений кріп.

Як хрін використовують хрін столовий тертий або хрін сухий молотий.

Як наповнювач використовують також гірчицю, що виготовлена з гірчиного порошку.

Кількісний інтервал вихідних компонентів, що заявляються є обов'язковими і відхилення від них не дасть змогу вирішити поставлену задачу в винаході.

Використання масла вершкового несоленого в кількості менше 5%, або вершків менше 10% не дасть змогу збільшити енергетичну цінність пасти, покращити її смакові якості та отримати мастку консистенцію. Збільшення кількості масла більше 16%, або вершків більше 31,7%, призведе до зниження органолептичних показників та перевитрати даних компонентів.

Використання бактеріальної закваски менше 20% не дасть змогу отримати продукт з масткою консистенцією, приємним смаком та збільшити

термін придатності продукту, а збільшення її кількості більше за 30% погіршить консистенцію пасти.

При використанні часнику менше 0,75%, кропу менше 0,75%, гірчиці менше 1,5%, хрону менше 15% отримаємо пасти з невираженими смаковими якостями, при збільшенні кількості часнику більше 1%, кропу більше 1%, гірчиці більше 2%, хрону більше 2% отримаємо пасти з занадто гострим смаком, це також призведе до перевитрати компонентів.

Спосіб здійснюється таким чином.

Приклад 1

Для отримання 1000кг пасти молочно-соєвої з хроном беруть наступні кількісні співвідношення компонентів, кг

Молочно-соєва білкова основа	665
Масло любительське	50
Бактеріальна закваска	260
Хрін	15
Сіль	10,

отриману суміш ретельно вимішують та направляють на розфасовку.

Приклад 2

Здійснюється аналогічно прикладу 1, при цьому для отримання 1000кг молочно-соєвої пасти беруть наступні кількості компонентів, кг

Молочно-соєва білкова основа	670
Вершки (м.ч.ж. 40%)	100
Бактеріальна закваска	205
Хрін	15
Сіль	10,

Отриману суміш ретельно перемішують та розфасовують.

Таким чином, розроблена нами паста молочно-соєва має більшу біологічну і харчову цінність за рахунок вмісту амінокислот, тваринних жирів, бактеріальних заквасок, макро- і мікроелементів, вітамінів та має лікувально-профілактичне призначення.