



УКРАЇНА

(19) UA (11) 15103 (13) U
(51) МПК (2006)
A23C 19/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СИРОК НА МАРМЕЛАДІ ГЛАЗУРОВАНІЙ

1

2

(21) u200511957

(22) 13.12.2005

(24) 15.06.2006

(46) 15.06.2006, Бюл. № 6, 2006 р.

(72) Троянська Лариса Георгіївна

(73) Троянська Лариса Георгіївна

(57) Сирок на мармеладі глазуrowаний, що містить сиркову масу у вигляді циліндра або прямокутної призми, або іншої правильної фігури, що складається з кисломолочного сиру різної жирності: або 5 %, або 10 %, або 15 %, або 23 % або 26 % та добавок у вигляді какао або ваніліну, або ізюму, або горіхів, або джему, або кураги, або чорносливу, або смакових добавок, або фруктово-ягідних добавок, та мармеладову основу, причому як сирко-

ва маса, так і мармеладова основа глазуруються шоколадним або молочно-шоколадним, або молочним, або ароматизованим, або горіховим, або фруктовим - апельсиновим, абрикосовим, полуничним, ананасовим, лимонним, малиновим глазуруванням з наступним охолодженням готового продукту, який **відрізняється** тим, що мармеладова основа примикає до сиркової маси у вигляді прямокутної призми або у вигляді П-подібної форми відкритої знизу, або у вигляді шару з мармеладу, що покриває циліндр або прямокутну призму, або іншу правильну фігуру сиркової маси з усіх сторін, а глазурування відбувається після накладення сиркової маси на мармеладову основу або після покриття сиркової маси шаром мармеладу.

Корисна модель відноситься до харчових продуктів, зокрема до продуктів з сиру.

Відомий "Сирок глазуrowаний з ваніліном" див.[1], що включає у себе прямокутну призму, сформовану з маси, що включає у себе кисломолочний сир, ваніль, цукор, масло вершкове. По усій площі вказаної призми нанесена шоколадна глазур товщиною до 2 мм. Ці сирки призначені для безпосереднього вживання у їжу та реалізації в торгівлі у охолодженому вигляді.

Такий сирок має обмежений попит покупців, тому що не вміщує в собі додаткових фруктово-ягідних інгредієнтів.

Найбільш близьким до корисної моделі, що заявляється, є прийнятий за прототип "Сирок вершково-рослинний глазуrowаний з мармеладом" див. [2], що включає у себе циліндр, сформований з маси, що включає у себе 20% кисломолочний сир, мармелад, цукор, ваніль, рослинний жир. По усій площі вказаного циліндру нанесено шоколадну глазур товщиною до 2мм. Ці сирки призначені для безпосереднього вживання у їжу та реалізації їх у торгівлі у охолодженому вигляді.

Такий сирок має обмежений попит покупців, тому що зовні він нічим не відрізняється від звичайного сирку по формі, а наявність в ньому час-

тинок мармеладу можна виявити тільки при споживанні.

Присутність у масі частинок мармеладу призводить до її (маси) прискореного псування. Крім того, застосування мармеладу у подрібненому стані (шматочками розмірами до 2мм) призводить до підвищення вартості продукту, поза як готовий продукт, мармелад, необхідно додатково подрібнювати та змішувати з сирковою масою.

Спільними суттєвими ознаками прототипу та корисної моделі, що заявляється, є наявність циліндру (прямокутної призми, або іншої правильної фігури), сформованого з маси, що включає у себе кисломолочний сир, цукор, ваніль, рослинний жир. По усій площі циліндру (прямокутної призми, або іншої правильної фігури) нанесена шоколадна (або інша) глазур товщиною до 2мм. Сирки призначені для безпосереднього вживання у їжу та реалізації у торгівлі у охолодженому вигляді.

Технічний результат корисної моделі, що заявляється, полягає у створенні сирку з високими різноманітними смаковими якістьми, що забезпечується різними видами мармеладу, який суцільною пластиною (або в ін. геометричній формі) з'єднується з сирковою масою.

Причиною, що перешкоджає отриманню вказаного технічного результату за прототипом є те,

(19) UA (11) 15103 (13) U

що при його споживанні втрачається природний смак як власне кисломолочного сиру, так і мармеладу. Застосування мармеладу у подрібненому стані (шматочками розмірами до 2 мм) призводить до підвищення вартості продукту, поза як готовий продукт, мармелад, необхідно додатково подрібнювати та змішувати з сирковою масою. Крім того, присутність у масі частинок мармеладу призводить до її прискореного псування. Термін зберігання сиру скорочується на кілька днів.

В основу корисної моделі, що заявляється, покладено задачу покращення смакових якостей продукту, його здешевлення, шляхом вилучення з сиркової маси мармеладу, та виконання його (мармеладу) у вигляді прямокутної призми, що примикає до циліндру, який створює сиркова маса, знизу, або у вигляді П-подібної форми (з відкритим верхом), або у вигляді шару з мармеладу, що покриває циліндр сиркової маси з усіх сторін, або ін. геометричної форми.

Суттєвими ознаками сиру на мармеладі (глазурованого), що заявляється, є наявність мармеладу, (що примикає до сиркової маси) у вигляді прямокутної призми, що примикає до циліндру (або іншої правильної фігури), який створює сиркова маса, знизу, або у вигляді П-подібної форми (з відкритим верхом), або у вигляді шару з мармеладу, що покриває циліндр (або прямокутну призму, або іншу правильну фігуру) сиркової маси з усіх сторін, а також вилучення мармеладу зі складу сиркової маси.

Ознаками, відмінними від прототипу, являються: виконання сиру на мармеладі (що примикає до сиркової маси) у вигляді прямокутної призми, що примикає до циліндру (або прямокутної призми, або іншої правильної фігури), який створює сиркова маса, знизу, або у вигляді П-подібної форми (з відкритим верхом), або у вигляді шару з мармеладу, що покриває циліндр (або прямокутну призму, або іншу правильну фігуру) сиркової маси з усіх сторін, а також вилучення мармеладу зі складу сиркової маси.

Приведена сукупність нових суттєвих ознак, що заявляється, є достатньою для усіх випадків, оскільки вирішує поставлену задачу.

Так, виконання сиру на мармеладі (що примикає до сиркової маси) у вигляді прямокутної призми, що примикає до циліндру (або прямокутної призми, або іншої правильної фігури), який створює сиркова маса, знизу, або у вигляді П-подібної форми (з відкритим верхом), або у вигляді шару з мармеладу, що покриває циліндр сиркової маси з усіх сторін покращить його смакові якості, а вилучення мармеладу зі складу сиркової маси збільшить її термін зберігання та знизить вартість продукту.

Па основі приведенного можна зробити висновок, що нова сукупність суттєвих ознак корисної моделі, що заявляється, має причинно наслідковий зв'язок з результатом, що досягається.

Корисна модель пояснюється аркушем креслень:

- на Фіг.1 зображено сирок на мармеладі (глазурований) у об'ємі, - на Фіг.2 зображено розріз А-А (варіант 1), - на Фіг.3 зображено розріз А-А (варіант 2), - на Фіг.4 зображено розріз А-А (варіант 3).

Сирок на мармеладі (глазурований) включає у себе сиркову масу 1 у вигляді циліндру (або прямокутної призми, або іншої правильної фігури), що включає у себе кисломолочний сир різної жирності та добавки у вигляді (теж варіанти) какао, ізюм, горіхи, джем, курага, чорнослив, смакові добавки, фруктове - ягідні та ін. добавки та мармелад, (що примикає до сиркової маси) у вигляді прямокутної призми 1 знизу, або у вигляді П-подібної форми 3 (з відкритим верхом), або у вигляді шару з мармеладу 4, що покриває циліндр сиркової маси з усіх сторін, шоколадну (або молочно-шоколадну, або молочну, або ароматизовану, або горіхову, фруктово-апельсинову, абрикосову, полуничну, ананасову, лимонну, малинову та ін.) глазур 5, яка покриває сирок на мармеладі по усій його площі.

Впровадження у виробництво сиру на мармеладі (глазурованого), що заявляється, дозволить створити продукт харчування з високими смаковими якостями, низькою вартістю та зі збільшеним терміном, зберігання.

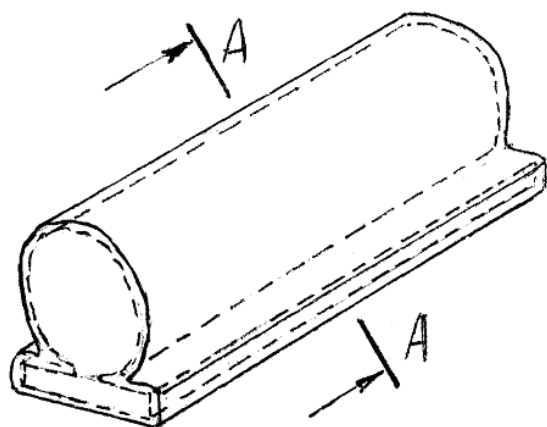
Виробництво сиру на мармеладі (глазурованого) здійснюється наступним чином: формується мармеладова основа у вигляді прямокутної призми (або П-подібної форми з відкритим верхом), що подається на стрічковий конвеєр. Окремо формується сиркова маса, що включає у себе кисломолочний сир різної жирності та добавки у вигляді (теж варіанти) какао, ізюм, горіхи, джем, курага, чорнослив, смакові добавки, фруктово-ягідні добавки, у вигляді циліндра (або прямокутної призми, або іншої фігури), яка також подається на стрічковий конвеєр і розміщується зверху мармеладної основи. На конвеєрі відбувається з'єднання сиркової маси і мармеладу з подальшою подачею до технологічної камери, де відбувається шоколадне (або молочно-шоколадне, або молочне, або ароматизоване, або горіхове, або фруктово-апельсинове, абрикосове, полуничне, ананасове, лимонне, малинове та ін.) глазуровання сирків на мармеладі. Отримується готовий до споживання продукт - сирок на мармеладі (глазурований), який можна споживати у їжу, або після охолодження, направити для продажу у торговельну мережу.

Подібні сирки на мармеладі (глазуровані) мають високі смакові якості, не велику вартість, збільшений термін зберігання. Вони можуть бути виготовлені підприємствами середньої потужності будь-якої форми власності.

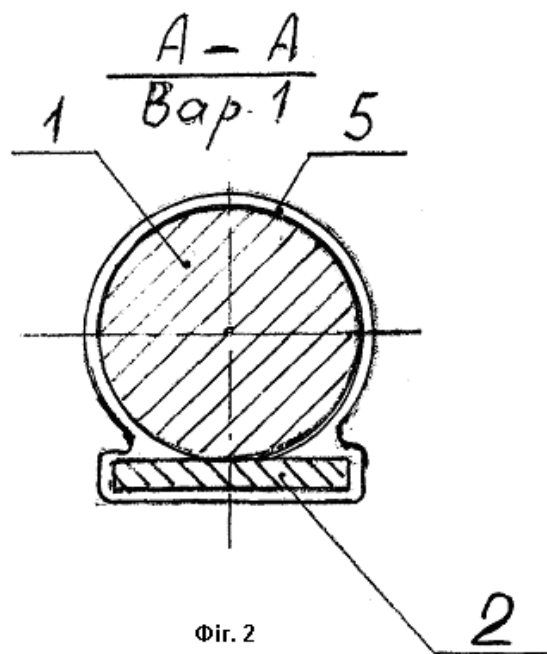
Джерела інформації

1. Сирок глазурований з ваніліном. ТУ У 25027034 - 015 - 99

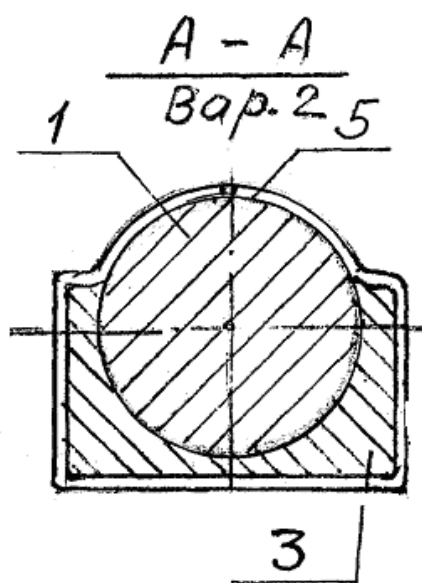
2. Сирок вершково-рослинний глазурований з мармеладом. ТУ У 15.5- 19492247-024-2004.



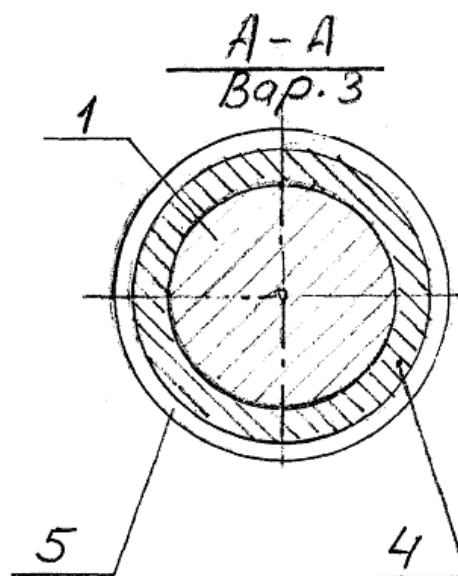
Фиг. 1



Фиг. 2



Фиг. 3



Фиг. 4