



УКРАЇНА

(19) UA (11) 18759 (13) U  
(51) МПК (2006)  
A23C 23/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

### (54) ЗАКУСКА КИСЛОМОЛОЧНА

1

(21) u200606056

(22) 01.06.2006

(24) 15.11.2006

(46) 15.11.2006, Бюл. № 11, 2006 р.

(72) Скорченко Тетяна Анатоліївна, Касьянова  
Надія Олександрівна(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Закуска кисломолочна, що містить кисломолочну основу, стабілізатор структури та смакові

2

наповнювачі, яка **відрізняється** тим, що додатково використовуються висококонцентровані молочні смако-ароматичні інгредієнти при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

кисломолочна основа	90,8-99,25
стабілізатор структури	0,3-1,2
висококонцентровані молочні	
смако-ароматичні інгредієнти	0,25-5,0
смакові наповнювачі	0,2-3,0.

Корисна модель відноситься до молочної промисловості та може бути використана при виробництві закусок кисломолочних на молочних підприємствах.

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

В основу корисної моделі поставлена задача створення закуски кисломолочної з новими оригінальними органолептичними властивостями.

Задача вирішується тим, що в закусці кисломолочній, що містить кисломолочну основу, стабілізатор структури та смакові наповнювачі, згідно корисної моделі, додатково використовуються висококонцентровані молочні смако-ароматичні інгредієнти при наступному співвідношенні компонентів, масових %:

кисломолочна основа	90,8-99,25
стабілізатор структури	0,3-1,2
висококонцентровані молочні-	
смако-ароматичні інгредієнти	0,25-5,0
смакові наповнювачі	0,2-3,0

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

Для виробництва запропонованого продукту, як кисломолочна основа, використовується сметана масової частки жиру (10-35)% або суміш сметани відповідної жирності з сиром кисломолочним нежирним (отриманим кислотним або кислотно-

сичужним способом з відділенням сироватки в мішечках, або методом сепарування). Співвідношення сметани до сиру кисломолочного максимально становить 1:1.

Кисломолочна основа є основним рецептурним компонентом, доза її внесення складає 90,8-99,25%.

Забезпечення можливості утворення та збереження однорідної структури сметанної закуски досягається шляхом внесення стабілізаторів структури. В їх якості при виробництві даного продукту використовуються високомолекулярні поліцукриди, такі як, карагенан і ксантанова камедь. У разі окремого використання карагенану доза внесення становить (0,8-1,2)%, ксантанової камеді - (0,3-0,5)%. Дозволяється одночасне використання обох стабілізаторів структури у співвідношенні ксантанова камедь: карагенан, як (0,5-1):(1-2).

Як смакові наповнювачі використовують сіль (до 1,0%), свіжоморожений кріп (до 0,8%), сухі концентрати харчових продуктів (до 3%).

З метою забезпечення нового оригінального смаку сиру передбачається використання висококонцентрованих молочних смако-ароматичних інгредієнтів фірми „Butter Buds” зі смаками сирів Пармезану, Чеддер, Гауда, доза внесення яких становить (0,25-5)%.

Для виробництва висококонцентрованих молочних смако-ароматичних інгредієнтів використовують відповідні молочні продукти, смако-ароматичні властивості яких обумовлені певним набором жирних кислот різної молекулярної маси, що входять в склад тригліцеридів молочного жиру.

(13) U  
(11) 18759  
(19) UA



