

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

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

Такий сирок має обмежений попит покупців, поза як при його споживанні втрачається природний смак кисломолочного сиру.

Найбільш близьким до корисної моделі, що заявляється, є прийнятий за прототип "Сирок вершкове-рослинний глазурований 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 охолоджену вигляді.

Такий сирок має обмежений попит покупців, позаяк при його споживанні втрачається природний смак як власне кисломолочного сиру, так і мармеладу.

Застосування мармеладу у подрібненому стані (шматочками розмірами до 2мм) призводить до підвищення вартості продукту, позаяк 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) нанесено шоколадну (або інша) глазур товщиною до 2мм. Сирки призначені для безпосереднього вживання у їжу та реалізації у торгівлі у охолоджену вигляді.

Технічний результат корисної моделі, що заявляється, полягає у створенні сирку з високими смаковими якостями, з великим терміном зберігання та низькою вартістю.

Причиною, що перешкоджає отриманню вказаного технічного результату за прототипом є те, що при його споживанні втрачається природний смак як власне кисломолочного сиру, так і мармеладу. Застосування мармеладу у подрібненому стані (шматочками розмірами до 2мм) призводить до підвищення вартості продукту, позаяк готовий продукт, мармелад, необхідно додатково подрібнювати та змішувати з сирковою масою.

В основу корисної моделі, що заявляється, покладено задачу покращення смакових якостей продукту, його здешевлення, шляхом вилучення з сиркової маси мармеладу у вигляді окремих шматочків, та виконання його мармеладу (або іншого наповнювача), у вигляді прямокутної призми, або іншої правильної геометричної фігури, що розташована всередині циліндру, який створює сиркова маса а також виконання кількох наповнювачів одночасно, у комбінації.

Суттєвими ознаками сирку з наповнювачем глазурованого, що заявляється, є наявність наповнювача (мармеладу, або іншого наповнювача) у вигляді прямокутної призми (або іншої правильної геометричної фігури), що розташована всередині циліндру, який створює сиркова маса, а також виконання кількох наповнювачів одночасно, у комбінації.

Ознаками, відмінними від прототипу, являються: виконання наповнювача наприклад, мармелада (або іншого наповнювача) у вигляді прямокутної призми, (або іншої правильної геометричної фігури), що розташована всередині циліндру, який створює сиркова маса, а також виконання кількох наповнювачів одночасно, у комбінації, а також вилучення мармеладу у подрібненому вигляді зі складу сиркової маси.

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

Так, виконання сирку з наповнювачем глазурованого, що заявляється, з наповнювачем (мармеладом, або іншим наповнювачем) у вигляді прямокутної призми (або іншої правильної геометричної фігури), що розташована всередині циліндру, який створює сиркова маса, покращить його смакові якості, а вилучення мармеладу у подрібненому вигляді зі складу сиркової маси знизить вартість продукту.

На 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 з наповнювачем 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 (5%, 10%, 15%, 23% або 26% - як різні варіанти виготовлення сиркової маси) і а наповнювачі (теж варіанти) фруктово-ягідні (сухофрукти, заморожені або свіжі фрукти та ягоди або їх композиції у вигляді пюре, варення, джему, цукатів, желе), кондитерські смакові наповнювачі (шоколад шматочками або глазурований, кокосова стружка, какао, мармелад, зефір, пастила, кондитерська помадка), смакові наповнювачі (шоколадний, карамелевий (згущене молоко), горіховий, горіховий з добавками (ізіум, курага, мед, чорнослив), медовий, маковий, ароматизований (ромовий, винний, коньячний), овочевий, злаковий, злаковий з добавками (горіхів, ізіуму, сухофруктів, чорнослива), що являють собою однорідну масу у вигляді квадрату 2, або іншої правильної геометричної фігури, наприклад кола 3, або у вигляді комбінації двох наповнювачів (обидва трикутної форми) 4, та розташовані всередині, сиркової маси, також глазур 5, шоколадну (або молочно-шоколадну, або молочну (білу), або ароматизовану, або горіхову, або фруктово - апельсинову, абрикосову, полуничну, ананасову, лимонну, малинову) яка покриває сирок на мармеладі по усій його площі.

Впровадження у виробництво сирку з наповнювачем глазурованого, що заявляється, дозволить створити продукт харчування з високими смаковими якостями, та порівняно низькою вартістю.

Виробництво сирку з наповнювачем глазурованого здійснюється наступним чином:

Окремо формується сиркова маса, що включає у себе кисломолочний сир різної жирності (5%, 10%, 15%, 23% або 26% - як різні варіанти виготовлення сиркової маси) у вигляді прямокутної призми де довжина значно перебільшує висоту, що подається на стрічковий, конвеєр.

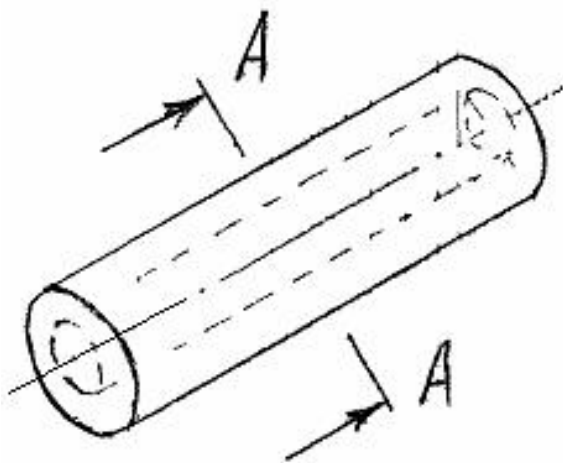
Формується також наповнювачі (варіанти) або фруктово-ягідні (сухофрукти, заморожені або свіжі фрукти та ягоди або їх композиції у вигляді пюре, варення, джему, цукатів, желе), або кондитерські смакові (шоколад шматочками або глазурований, кокосова стружка, какао, мармелад, зефір, пастила, кондитерська помадка), смакові наповнювачі (шоколадний, карамелевий (згущене молоко), горіховий, горіховий з добавками (ізом, кураї а, мед, чорнослив), медовий, маковий, ароматизований (ромовий, винний, коньячний), овочевий, злаковий, злаковий з добавками (горіхів, ізюму, сухофруктів, чорнослива), що являють собою однорідну масу у вигляді квадрату, або іншої правильної геометричної фігури, або у вигляді комбінації двох наповнювачів, що також подається на стрічковий конвеєр, зверху сиркової маси. На стрічковому конвеєрі здійснюється замикання сиркової маси, наповнювач розміщується всередині сиркової маси.

На конвеєрі далі відбувається розділення продукту на окремі (готові до споживання) сирки на мармеладі, які направляються до технологічної камери, де відбувається шоколадне (або молочно-шоколадне, або молочне, або ароматизоване, або горіхове, або фруктове - апельсинове, абрикосове, полуничне, ананасове, лимонне, малинове) глазуровання сирків на мармеладі. Отримується готовий до споживання продукт - сирок на мармеладі (глазурований), який можна споживати у їжу, або, після охолодження (від плюс 2°C до плюс 6°C), або замороження (від 0°C до мінус 25°C) направити для продажу у торговельну мережу.

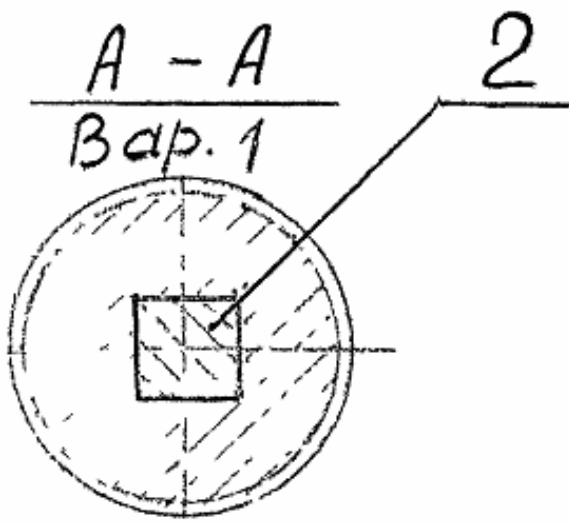
Подібні сирки на мармеладі (глазуровані) мають високі смакові якості, порівняно невелику вартість, великий термін зберігання. Вони можуть бути виготовлені підприємствами середньої потужності будь-якої форми власності.

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.



Фіг. 1



Фіг. 2

