

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 2мм. Ці сирки призначені для безпосереднього вживання у їжу та реалізації в торгівлі у охолодженому 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 на мармеладі глазуrowаний" див. [2], що включає у себе 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 фруктових ягідних добавок) та мармеладову основу, причому як сиркова маса, так і мармеладова основа глазуруються різними видами глазурування, причому мармеладова основа примикає до сиркової маси у вигляді прямокутної призми, або у вигляді П - подібної форми, відкритої зверху, або у вигляді шару з мармеладу, що покриває циліндр або прямокутну призму, або іншу правильну фігуру з усіх сторін.

Ці сирки призначені для безпосереднього вживання у їжу та реалізації їх у торгівлі у охолодженому вигляді.

Такий сирок (за прототипом) має обмежений попит покупців, поза як при його споживанні втрачається природний смак як власне кисломолочного сиру, так і мармеладу, оскільки при споживанні частинки сиру та мармеладу, що мають приблизно однакову щільність, змішуються. Крім того вказаний сирок, особливо у неохолодженому вигляді, швидко втрачає правильну форму, поза як мармелад деформується під дією ваги сиркової маси, продукт швидко втрачає зовнішню привабливість, що гальмує його реалізацію.

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, какао, інші добавки. 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 смаковими якостями, зовнішньо привабливого, недорогого. 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 оскільки при споживанні частинки сиру та мармеладу, що мають приблизно однакову щільність, змішуються. Крім того вказаний сирок, особливо у неохолодженому вигляді, швидко втрачає правильну форму, поза як мармелад деформується під дією ваги сиркової маси, продукт швидко втрачає зовнішню привабливість, що гальмує його реалізацію.

В основу корисної моделі, що заявляється, покладено задачу покращення смакових якостей продукту, його здешевлення, шляхом виконання основи, на якій знаходиться сирок, не з мармеладу, а з печива, більш міцного, та дешевого продукту. Основа з печива може виконуватися або 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 печива, що покриває циліндр сиркової маси з усіх сторін.

Суттєвими ознаками сирку на печиві глазуrowаного, що заявляється, є наявність печива, (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 печива, що покриває циліндр (або прямокутну призму, або іншу правильну фігуру) сиркової маси з усіх сторін.

Ознаками, відмінними від прототипу, являються: виконання сирку, на печиві (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 печива, що покриває циліндр (або прямокутну призму, або іншу правильну фігуру) сиркової маси з усіх сторін.

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

Так, виконання сирку на печиві (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 печива, що покриває циліндр сиркової маси з усіх сторін покращить його смакові якості; забезпечить незмінність зовнішньої форми продукту, знизить його вартість.

На основі приведенного можливо 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 (глазуrowаний) 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 печиві (глазуrowаний) 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) та добавки у вигляді ваніліну, або какао, або ізюму, або горіхів, або кокосової стружки, або маку, або джему, або кураги, або смакові добавки (макову, карамелеву, овочеву, шоколадну, медову, згущено молочну, горіхову, коньячну), фруктових - ягідні добавки (ананас, полуниця, малина, персик, абрикос, персик - маракуйя, вишня, екзотик, персик - абрикос, полуниця -

банан, яблуко з корицею), печиво (що примикає до сиркової маси) у вигляді прямокутної призми 2 знизу, або у вигляді П - подібної форми 3 (з відкритим верхом), або у вигляді шару з печива 4, що покриває циліндр сиркової маси з усіх сторін, шоколадну (або молочно-шоколадну, або молочну, або білу, або горіхову, або кондитерську кольорову - апельсинову, абрикосову, полуничну, ананасову, лимонну) глазур 5, яка покриває сирок на печиві по усій його площі.

Впровадження у виробництво сирку на печиві (глазурованого), що заявляється, дозволить створити продукт харчування з високими смаковими якість, низькою вартістю та сталою зовнішньою привабливістю.

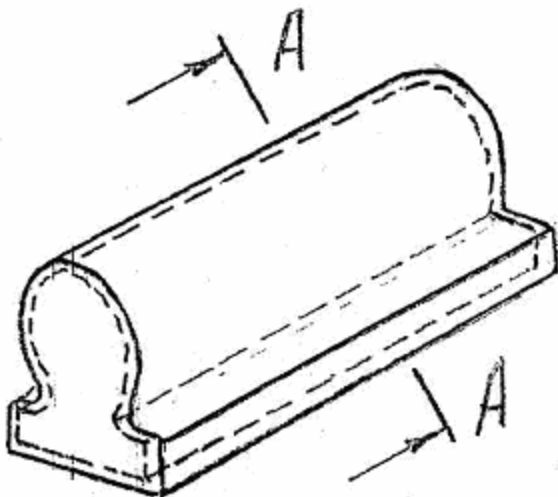
Виробництво сирку на печиві глазурованого, здійснюється наступним чином : формується основа з печива у вигляді, прямокутної призми (або П - подібної форми з відкритим верхом, або у вигляді трубочки з печива), що подається на стічковий конвеєр. Окремо формується сиркова маса, що включає у себе кисломолочний сир різної жирності (5%, 10%, 15%, 23% або 26% - як різні варіанти виготовлення сиркової маси) та добавки у вигляді (теж варіанти) какао, ізюму, горіхів, джему, кураги, смакові добавки, (макову, карамелеву, овочеву, шоколадну, медову, згущено молочну, горіхову, коньячну), фруктово – ягідні добавки (ананас, полуниця, малина, персик, абрикос, персик - маракуйя, вишня, екзотик, персик - абрикос, полуниця - банан, яблуко з корицею), у вигляді циліндру (або прямокутної призми, або іншої фігури), що також подається на стічковий конвеєр, але зверху основи з печива. На конвеєрі відбувається розділення продукту на окремі (готові до споживання) сирки на печиві, які наплавляються до технологічної камери, де відбувається шоколадне (або молочно-шоколадне, або молочне, або біле, або горіхове, або кондитерське кольорове - апельсинове, абрикосове, полуничне, ананасове, лимонне) глазуровання сирків на печиві.

Отримується готовий до споживання продукт - сирок на печиві глазурований, який можна споживати у їжу, або після охолодження (від плюс 2°C до плюс 6°C) термін , або замороження (від 0°C до мінус 25°C) направити для продажу у торговельну мережу.

Подібні сирки на печиві глазуровані, мають високі смакові якості, невелику вартість, привабливий зовнішній вигляд, великий термін зберігання. Вони можуть бути виготовлені підприємствами середньої потужності будь-якої форми власності.

Бібліографія.

1. Сирок глазурований з-ваніліном. ТУУ 25027034-01-5-99.
2. Деклараційний патент. України на корисна модель №15103. Сирок на мармеладі глазурований. Опубл. 15.06.2006р. Бюл. №6.



Фіг. 1

A - A

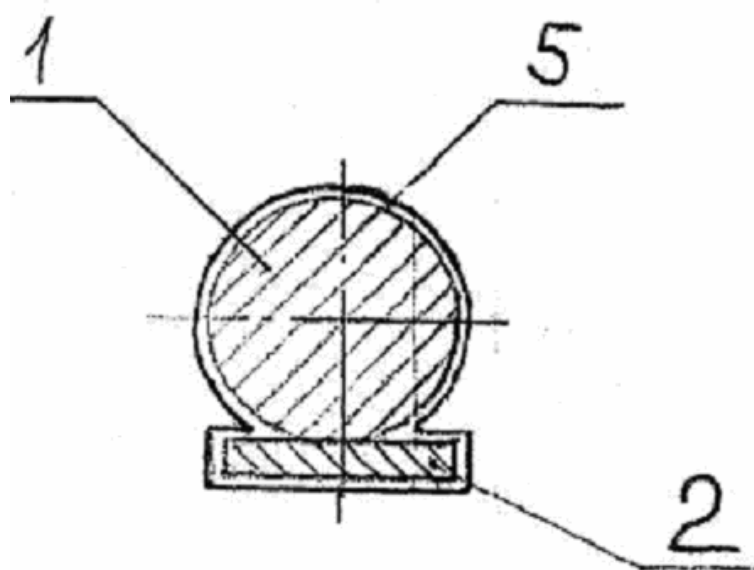


Fig. 2

A - A

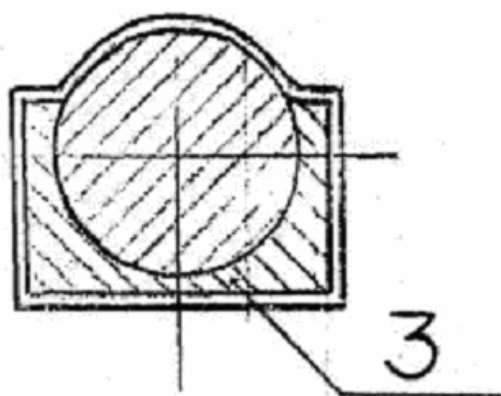


Fig. 3

A-A

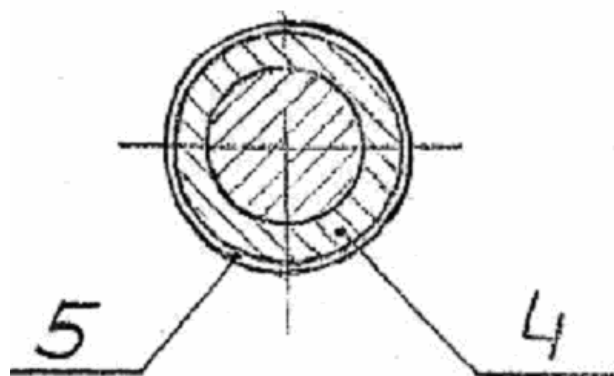


Fig. 4