



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **116591**

(13) **U**

(51) МПК

A23C 9/13 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2016 12906**

(22) Дата подання заявки: **19.12.2016**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.05.2017**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.05.2017, Бюл.№ 10**

(72) Винахідник(и):

**Ющенко Наталія Михайлівна (UA),
Кузьмик Ульяна Геннадіївна (UA),
Федонюк Марія Анатоліївна (UA),
Комлик Дмитро Сергійович (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) СИРКОВИЙ ВИРІБ З ПРЯНОЩАМИ

(57) Реферат:

Сирковий виріб з прянощами містить кисломолочну основу, сіль та прянощі. Як прянощі використовують майоран та гуньбу.

UA 116591 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та може бути використана при виробництві на молочних підприємствах.

Найбільш близьким аналогом є (Патент України № 56247 A23C 23/00, Ющенко Н.М., Насретдінова К.Х. опубл. 10.01.2011, Бюл. № 1, 2011 р.), що містить кисломолочну основу, сіль та смакові наповнювачі.

Для виробництва запропонованого продукту, як кисломолочна основа, використовується сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний (отриманий методом сепарування) або сметана масової частки жиру (15-40) %. Як смакові наповнювачі використовуються композиції прянощів - імбир з гуньою, куркума з паприкою, у такому співвідношенні, мас. %:

кисломолочна основа	97,2-98,4
композиції прянощів	0,6-1,8
сіль	0,8-1,0.

Недоліком складу цього пастоподібного кисломолочного продукту є використання обмеженого асортименту смакових наповнювачів та кисломолочної основи.

В основу корисної моделі поставлена задача створення сиркових виробів з оригінальними органолептичними показниками та розширення асортименту кисломолочних продуктів.

Поставлена задача вирішується тим, що сирковий виріб з прянощами містить кисломолочну основу, сіль та прянощі. Згідно з корисною моделлю як прянощі використовують майоран та гуньбу, в наступному співвідношенні, мас. %:

кисломолочна основа	93,25-94,5
сіль	0,4-0,5
гуньба	1,1-1,25
майоран	4,0-5,0.

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

Для виробництва запропонованого продукту, як кисломолочну основу використовують сир кисломолочний нежирний.

Для розширення асортименту продуктів харчування та збагачення харчової цінності продукту використовували гуньбу та майоран.

Відомо, що прянощі є джерелом ряду біологічно активних сполук - ефірних олій, терпеноїдів, фенольних та поліфенольних речовин, вітамінів, мікро- та макроелементів тощо. Додавання прянощів навіть у невеликих кількостях робить більш привабливим смак продукту, сприяє виділенню травних соків, нормалізації обміну речовин і, як наслідок, кращому засвоюванню їжі.

Гуньба (*Fenugreek*) містить невеликі кількості алкалоїду тригонеліну (0,3 %), ніотинову кислоту (вітаміну PP) - 3,5-18 мг%, рутин, стероїдні сапогеніни, флавоноїди, слизові (30 %) і гіркі речовини, ефірну олію до 1 % (головний компонент кумарин), білки, таніни, вітаміни, фосфор, залізо, близько 6 % жирної олії.

Майоран (*Origanum majorana*) має гіркувато-гострий смак і солодкуватий аромат, що нагадує запах камфори. Корисні властивості майорану визначаються великим вмістом ефірної олії (до 3,5 %), а також хімічним складом рослини, до якої входять рутин, аскорбінова кислота, каротин, дубильні та пектинові речовини природного походження.

Дозу внесення компонентів визначали за органолептичними показниками, що наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Органолептичні показники сиркових виробів з прянощами

№ п/п	Масова частка, %				Смак та запах	Колір та консистенція
	Кисломолочна основа	пажитнік	майоран	сіль		
1	98,4	0,5	1,0	0,1	Чистий, кисломолочний	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введених наповнювачів
2	96,9	0,9	2,0	0,2	Кисломолочний з невираженим кислувато-пряним ароматом	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введених наповнювачів
3	95,7	1,0	3,0	0,3	Кисломолочний з кислувато-пряним ароматом, невираженим смаком майорану	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введених наповнювачів
4	94,5	1,1	4,0	0,4	Кисломолочний з кислувато-пряним ароматом, в міру солоний	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введених наповнювачів
5	93,25	1,25	5,0	0,5	Кисломолочний з кислувато-пряним ароматом, в міру солоний	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введених наповнювачів
6	92,0	1,4	6,0	0,6	Занадто виражений пряний присмак	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введених наповнювачів

5 Доза внесення майорану склала (4,0-5,0) %, яка є достатньою для забезпечення пікантного смаку в готовому продукті.

Доза внесення гуньби склала (1,1-1,25) %, яка є достатньою для забезпеченняпряного смаку та аромату. Прянощі вносили в сухому, меленому вигляді.

Сир кисломолочний нежирний є основним рецептурним компонентом, доза його внесення складає 93,25-94,5 %.

10 Для забезпечення у готовому продукті вираженого солоного смаку, рекомендована доза внесення солі - 0,4-0,5 %. Внесення солі менше ніж 0,4 % не забезпечує готовий продукт солоним смаком, а при внесенні більше ніж 0,5 % занадто виражений солоний смак продукту.

Отриманий продукт має підвищену біологічну цінність за рахунок вмісту білкових азотистих сполук, вуглеводів, мінеральних сполук та вітамінів.

15 Одержаний сирковий виріб з прянощами має ніжну консистенцію, оригінальний смак та сприяє розширенню асортименту кисломолочних продуктів.

Приклад рецептури наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Рецептура сиркового виробу з прянощами

Найменування компонентів	Маса компонентів, %
Сир кисломолочний нежирний	93,35
Сіль кухонна	0,4
Гуньба	1,25
Майоран	5,0
Всього	100

- 5 Технічний результат полягає в наступному: одержаний сирковий виріб з прянощами має оригінальний смак та збагачений поживними речовинами.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Сирковий виріб з прянощами, що містить кисломолочну основу, сіль та прянощі, який **відрізняється** тим, що як прянощі використовують майоран та гуньбу, в наступному співвідношенні, мас. %:
- | | |
|---------------------|------------|
| кисломолочна основа | 93,25-94,5 |
| сіль | 0,4-0,5 |
| гуньба | 1,1-1,25 |
| майоран | 4,0-5,0. |

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601