



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **139476** (13) **U**
(51) МПК
A23C 19/08 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2019 06030**
(22) Дата подання заявки: **31.05.2019**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.01.2020**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **10.01.2020, Бюл.№ 1**

(72) Винахідник(и):
**Гурський Петро Васильович (UA),
Перцевий Федір Всеволодович (UA),
Борисова Аліна Олексіївна (UA),
Гарнцарек Барбара Чеславівна (UA),
Гарнцарек Збігнев Елігюсович (UA),
Пасько Ольга Володимирівна (UA),
Діхтярь Альона Миколаївна (UA),
Мельник Оксана Юріївна (UA)**

(73) Власник(и):
**ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА
ТОРГІВЛІ,
вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA),
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ,
вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021
(UA)**

(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ СИРУ ПЛАВЛЕНОГО КОВБАСНОГО

(57) Реферат:

Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного включає змішування сиру з сіллю плавильною, жировим компонентом та плавлення суміші. Як сир використовують сир кисломолочний нежирний з додаванням смакоароматичних добавок та молока сухого знежиреного, як жировий компонент використовують олію кокосову, як сіль плавильну використовують цитрат натрію, як консервант використовують сорбат калію, а для надання заданої текстури вносять розчин агару.

UA 139476 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та може бути використана при виробництві сиру плавленого ковбасного із скибковою структурою.

Відомий спосіб виробництва сиру плавленого ковбасного "Мисливський" [1], що включає наступні операції: замочування сичугових сирів, миття, зачищення, розрізання на шматки, здрібнення на вовчках, додавання до підготовлених сирів водного розчину триполіфосфату натрію та пірофосфорнокислого натрію, ретельне перемішування, підігрівання до температури 65...70 °С, внесення масла вершкового, води, нагрівання сирної маси до температури 75...80 °С, плавлення протягом 15...25 хв., фасування та охолодження до температури +4...+8 °С.

Спосіб передбачає наступне співвідношення компонентів (%):

підготовлена суміш твердих сичугових сирів	79,5
масло вершкове	5,9
суміш солей плавильних	10,2
вода питна	6,5.

Недоліком цього способу є висока собівартість плавленого сиру внаслідок використання дорогої висококалорійної молочної сировини (сичужні сири, масло вершкове), енергоємного обладнання, велика трудомісткість при підготовці сировини.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення способу виробництва сиру плавленого ковбасного шляхом використання дешевої та доступної сировини - сиру кисломолочного нежирного - як білкової основи, олії кокосової - як жирової компоненти, цитрату натрію - як солі плавильної, сорбату калію - як консерванту, агару - як структуроутворювача.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб отримання сиру плавленого ковбасного включає змішування сиру з сіллю плавильною, жировим компонентом та плавлення суміші, згідно з корисною моделлю, як сир використовують сир кисломолочний нежирний з додаванням смакоароматичних добавок та молока сухого знежиреного, як жировий компонент використовують олію кокосову, як сіль плавильну використовують цитрат натрію, як консервант використовують сорбат калію, а для надання заданої текстури вносять розчин агару.

Відмінність даного способу полягає у тому, що замість твердого сичужного сиру використовують сир кисломолочний нежирний з додаванням смакоароматичних добавок та молока сухого знежиреного, замість молочного жиру - олію кокосову, як сіль плавильну використовують цитрат натрію.

Запропонований спосіб виробництва сиру плавленого ковбасного передбачає таке співвідношення складників (%):

сир кисломолочний нежирний	45,0...55,0
олія кокосова	30,0...35,0
смакоароматичні добавки	1,0...2,0
молоко сухе знежирене	3,0...5,0
цитрат натрію	2,2...2,4
агар	0,5...0,7
сорбат калію	0,8...1,0
вода питна	решта.

В загальному вигляді спосіб отримання сиру плавленого ковбасного здійснюється наступним чином. До сиру кисломолочного нежирного додають смакоароматичні добавки, молоко сухе знежирене, вносять водний розчин цитрату натрію, ретельно перемішують, витримують протягом 18...20 хв. та підігрівують до температури 40...45 °С. У підготовленій сирній масі емульгують розплавлену олію кокосову, поступово додаючи її невеликими порціями. Отриману емульсію нагрівають і плавлять за температури 85...90 °С протягом 10...15 хв. при постійному перемішуванні. За 3...5 хв. до кінця плавлення вносять розчин сорбату калію та розчин агару при співвідношенні агар: вода як 1: 5...8 та перемішують. Гарячу масу фасують в полістирольні коробочки, які герметизують фольгою, охолоджують до температури +4...+8 °С та пакують.

Готовий продукт має однорідну скибкову пластичну, злегка пружну консистенцію з глянцевою поверхнею від білого до жовтуватого кольору, який залежить від виду смакоароматичних добавок.

Для кращого розуміння суті корисної моделі наведемо приклади.

Приклад 1. До 450 г сиру кисломолочного нежирного додають 10 г смакоароматичних добавок, 50 г молока сухого знежиреного, вносять 22 г цитрату натрію у водному розчині масою 44 г, ретельно перемішують, витримують протягом 18...20 хв. та підігрівують до температури

40...45 °С. У підготовленій сирній масі емульгують 350 г розплавленої олії кокосової, поступово додаючи її невеликими порціями. Отриману емульсію нагрівають і плавлять за температури 85...90 °С протягом 10...15 хв. при постійному перемішуванні. За 3...5 хв. до кінця плавлення вносять 1 г сорбату калію, 7 г агару у водному розчині масою 95 г та перемішують. Гарячу масу фасують в полістирольні коробочки, які герметизують фольгою, охолоджують до температури +4...+8 °С та пакують.

Приклад 2. До 500 г сиру кисломолочного нежирного додають 15 г смакоароматичних добавок, 40 г молока сухого знежиреного, вносять 23 г цитрату натрію у водному розчині масою 46 г, ретельно перемішують, витримують протягом 18...20 хв. та підігрівують до температури 40...45 °С. У підготовленій сирній масі емульгують 325 г розплавленої олії кокосової, поступово додаючи її невеликими порціями. Отриману емульсію нагрівають і плавлять при температурі 85...90 °С протягом 10...15 хв. при постійному перемішуванні. За 3...5 хв. до кінця плавлення вносять 0,9 г сорбату калію, 6 г агару у водному розчині масою 73,1 г та перемішують. Гарячу масу фасують в полістирольні коробочки, які герметизують фольгою, охолоджують до температури +4...+8 °С та пакують.

Приклад 3. До 550 г сиру кисломолочного нежирного додають 20 г смакоароматичних добавок, 30 г молока сухого знежиреного, вносять 24 г цитрату натрію у водному розчині масою 48 г, ретельно перемішують, витримують протягом 18...20 хв. та підігрівують до температури 40...45 °С. У підготовленій сирній масі емульгують 300 г розплавленої олії кокосової, поступово додаючи її невеликими порціями. Отриману емульсію нагрівають і плавлять при температурі 85...90 °С протягом 10...15 хв. при постійному перемішуванні. За 3...5 хв. до кінця плавлення вносять 0,8 г сорбату калію, 5 г агару у водному розчині масою 51,2 г та перемішують. Гарячу масу фасують в полістирольні коробочки, які герметизують фольгою, охолоджують до температури +4...+8 °С та пакують.

Збільшення вмісту сиру кисломолочного нежирного призводить до надмірного зростання міцності структури готового продукту. Зменшення вмісту сиру кисломолочного призводить до втрати скибкової структури.

Збільшення вмісту олії кокосової призводить до підвищення в'язкості та розшарування структури ковбасного сиру. Зменшення вмісту олії кокосової сприяє істотному зниженню пластичності структури сиру.

Збільшення кількості цитрату натрію призводить до зростання гіркоти продукту. Зменшення кількості цитрату натрію призводить до появи нерозплавлених часток сиру та розшарування емульсії, погіршує текстуру готового продукту.

Збільшення вмісту агару призводить до зростання міцності готового продукту та втрати пружної консистенції. При зменшенні вмісту агару готовий продукт не набуває заданих текстурних характеристик.

Технологія сиру плавленого ковбасного на основі сиру кисломолочного нежирного з використанням олії кокосової та агару забезпечує отримання продукту підвищеної поживної цінності за рахунок повноцінного молочного білку, мінеральних речовин, сприяє розширенню асортименту сирів плавлених ковбасних, зменшенню трудових, енергетичних ресурсів, зниженню собівартості готової продукції та підвищенню ефективності технологічного процесу за рахунок скорочення кількості та тривалості деяких технологічних операцій. Використання агару як структуроутворювача забезпечує отримання готового продукту з регульованими текстурними характеристиками.

Джерела інформації:

1. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т.3. Сыры / Кузнецов В.В., Шилер Г.Г. Под общей ред. Г.Г. Шилера. - СПб: ГИОРД, 2003. - 512 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб отримання сиру плавленого ковбасного, що включає змішування сиру з сіллю плавильною, жировим компонентом та плавлення суміші, який **відрізняється** тим, що як сир використовують сир кисломолочний нежирний з додаванням смакоароматичних добавок та молока сухого знежиреного, як жировий компонент використовують олію кокосову, як сіль плавильну використовують цитрат натрію, як консервант використовують сорбат калію, а для надання заданої текстури вносять розчин агару.

Комп'ютерна верстка О. Рябко

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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