



**КРЫМСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО**

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего
образования
**«Крымский федеральный университет
имени В.И. Вернадского» (RU)**

295007 Республика Крым, г. Симферополь,
проспект Академика Вернадского, 4

**Отдел интеллектуальной собственности,
стандартизации и метрологического
обеспечения**

Начальник отдела:
Чвелёва Людмила Ивановна
Тел. раб. +7(3652)51 08 69
Тел. моб. +7(978)72 44 681
E-mail: chvelyova@mail.ru

г. Симферополь, ул. Павленко, 3, каб. 205



*Отдел интеллектуальной
собственности,
стандартизации и метрологического
обеспечения*

**ПИЩЕВЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ №2**

2019 г.

Авторы:

*Калинина Елена Дмитриевна,
Горпинченко Наталья Сергеевна*

**СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ МЯГКОГО
СЛАДКОГО СЫРА**

Изобретение относится к молочной промышленности, в частности к производству мягких сыров. Способ предусматривает пастеризацию обезжиренного молока или нормализованного молока с низким содержанием жира 1,0% при температуре 83-87°C с выдержкой 10-30 с. Затем проводят свертывание молока кислой молочной сывороткой с титруемой кислотностью 150-160°Т, полученной путем добавления к свежей профильтрованной молочной сыворотке 2-3% закваски для получения мягких сыров, используемой в количестве 5-8% от объема смеси, либо столовым, яблочным, винным уксусом в количестве на 100 кг молока - 2 л 5%-ного уксуса, или 5%-ным раствором лимонной кислоты в количестве на 100 кг молока - 2 л при постоянном перемешивании. Образующийся сырный сгусток выдерживают в емкости 10-12 мин при температуре 83-87°C. Часть сыворотки до 70% сливают. Сырный сгусток и оставшуюся сыворотку охлаждают до температуры 40-45°C. Сырный сгусток выбирают в формы и выдерживают для самопрессования в течение 20-30 мин. За это время сыр один раз переворачивают. После чего сыр нарезают на куски и обрабатывают поверхность кусков натуральным пчелиным либо

искусственным медом, либо натуральными плодово-ягодными сиропами. Обработанные куски сыра упаковывают в полимерную пленку и направляют в камеру для созревания на 4-5 суток при температуре 6-8°C. После чего сыр направляют на мойку, обсушку и герметическую упаковку. Изобретение позволяет повысить качество мягкого сыра и увеличить срок его хранения

Изобретение позволяет расширить ассортимент мягких сыров. Кроме того, такая техника добавления меда не дает ему стекать вместе с сывороткой, экономя этот ценный продукт.

Срок хранения сыра адыгейского - 10 суток.

Срок хранения мягкого сыра (прототип) - 15 суток.

Срок хранения мягкого сладкого сыра (изобретение) - 20 суток.

Формула изобретения

Способ получения мягкого сладкого сыра, включающий свертывание пастеризованного молока, формование головок сыра, самопрессование и созревание сыра, отличающийся тем, что используют обезжиренное молоко или нормализованное молоко с низким содержанием жира 1,0%, молоко пастеризуют при температуре 83-87°C с выдержкой 10-30 сек, свертывание молока осуществляют кислой молочной сывороткой с титруемой кислотностью 150-160°Т, полученной путем добавления к свежей профильтрованной молочной сыворотке 2-3% закваски для получения мягких сыров, используемой в количестве 5-8% от объема смеси, либо столовым, яблочным, винным уксусом в количестве на 100 кг молока - 2 л 5%-ного уксуса или 5%-ным раствором лимонной кислоты в

количестве на 100 кг молока - 2 л при постоянном перемешивании, образующийся сырный сгусток выдерживают в емкости 10-12 мин при температуре 83-87°C, часть сыворотки до 70% сливают, сырный сгусток и оставшуюся сыворотку охлаждают до температуры 40-45°C, сырный сгусток выбирают в формы, выдерживают для самопрессования в течение 20-30 мин, за это время сыр один раз переворачивают, после чего сыр нарезают на куски, обрабатывают поверхность кусков натуральным пчелиным либо искусственным медом, либо натуральными плодово-ягодными сиропами, обработанные куски сыра упаковывают в полимерную пленку и направляют в камеру для созревания на 4-5 суток при температуре 6-8°C, после чего сыр направляют на мойку, обсушку и герметическую упаковку.