



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: 2014126014/10, 26.06.2014

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
26.06.2014

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 26.06.2014

(45) Опубликовано: 27.06.2015 Бюл. № 18

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: RU 2289933 C2, 27.12.2006. RU 2407348 C1, 27.12.2010. АРТЮХОВА С.И., ТЕТЮШЕВА И.Ф. Новая технология биопродукта «Радость», Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований, 2013, N 6, С.113-115. RU 2284119 C1, 27.09.2006. ДЗАХМИШЕВА И.Ш. Профилактика йододефицита функциональными продуктами питания, Фундаментальные исследования, 2013, N 10, с.2418-2421

Адрес для переписки:

644050, г. Омск, пр-кт Мира, 11, ОмГТУ,
информационно-патентный отдел

(72) Автор(ы):

Артюхова Светлана Ивановна (RU),
Тетюшева Ирина Фёдоровна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ "ОМСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ" (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЗЕРНЁНОГО ТВОРОГА

(57) Реферат:

Изобретение относится к молочной промышленности, в частности к способу производства зернёного творога. Способ заключается в том, что подогретое цельное молоко сепарируют для получения сливок с массовой долей жира 10% и обезжиренного молока, сливки гомогенизируют, пастеризуют и охлаждают до температуры заквашивания, вносят бактериальный концентрат, состоящий из пропионовокислых бактерий, сквашивают и охлаждают, при этом обезжиренное молоко пастеризуют, охлаждают до температуры заквашивания и заквашивают бактериальным

концентратом, состоящим из молочнокислых бактерий, вносят хлористый кальций, молокосвертывающий фермент, перемешивают и сквашивают, после сквашивания проводят обработку сгустка, зерно подгревают, промывают водой, охлаждают. Далее обсушенное зерно смешивают со сквашенными сливками и йодированной натуральной пищевой морской солью. Изобретение позволяет повысить пищевую ценность, пробиотические, функциональные и органолептические свойства готового продукта, а также увеличить срок его годности. 3 табл., 2 пр.

RU 2 554 469 C1

RU 2 554 469 C1