



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: 2014132605/10, 07.08.2014

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
07.08.2014

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 07.08.2014

(45) Опубликовано: 20.08.2015 Бюл. № 23

(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. ПУРЫГИНА Н.А., АРТЮХОВА С.И. Новая технология биопродукта "Долголетие", международный журнал прикладных и фундаментальных исследований, 2013, (см. прод.)

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 ЗЕРНЕНОГО ТВОРОГА

(57) Реферат:

Изобретение относится к молочной промышленности, в частности к способу производства зерненого 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 и селенита натрия, сквашивают и охлаждают, при этом обезжиренное молоко смешивают с амарантовой мукой в количестве 2-9 % от обезжиренного молока, 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, творожное зерно подогревают, промывают водой, охлаждают. Далее обсушенное зерно смешивают со сквашенными сливками и йодированной натуральной пищевой морской солью. Изобретение позволяет повысить пищевую и биологическую ценность, антиоксидантные, пробиотические, пребиотические и функциональные свойства готового продукта, а также увеличить срок его годности. 3 табл., 3 пр.

49-14

28.08.15