

(19)



(10)

LT 4257 B

(12)

PATENTO APRAŠYMAS

(11) Patento numeris: **4257**

(51) Int. Cl.⁶: **A23C 23/00**

(21) Paraiškos numeris: **96-142**

(22) Paraiškos padavimo data: **1996 10 02**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **1997 04 25**

(45) Patento paskelbimo data: **1997 12 29**

(31, 32, 33) Prioritetas: **P-96-129, 1996 04 26, LV**

(72) Išradėjas:

**Janis Eiss, LV
Janis Auslands, LV
Arvids Ušča, LV**

(73) Patento savininkas:

**Piensaimnieku kooperativa sabiedriba "Rīgas Piensaimnieks",
Valmieras iela 2, Rīgas, LV-1009, LV**

(74) Patentinis patikėtinis:

Ramunė Garšvienė, 30, Dūkštų g. 28-20, 2010 Vilnius, LT

(54) Pavadinimas:

Glazūruotas varškės sūrelis

(57) Referatas:

Išradimas priskiriamas pieno pramonei, o būtent varškės sūrelių gamybai.

Siūlomas glazūruotas varškės sūrelis, sudarytas iš varškės masės, į kurią gali būti pridėta vanilės, o taip pat iš šokoladinės glazūros, be to į saldžią varškės masę papildomai pridėtas vienas ar keli iš sekančių priedų: razinų, marmelado, cukatų, riešutų, šviežių ir džiovintų vaisių arba uogų, įvairių vaisių arba uogų perdirbimo produktų, aromatinių maistinių esencijų, aromatizatorių ir maistinių dažų, esant tokiems komponentų masės procentams:

saldi varškės masė
skoninis priedas

75 - 99,8
0,2- 25.

5

Išradimas priskiriamas pieno pramonei, o būtent varškės sūrelių gamybai.

Žinomi didelio kaloringumo varškės sūreliai, sudaryti iš varškės, sviesto, cukraus, skoninių priedų (razinų, riešutų, cinamono) (žiūr. Piena
10 produktu ražošanas technologisko instrukciju krajums. R: LPSR Galas un piena rūpniecības ministrija, 1968, 138-139 pusl.)

Bet šie saldūs varškės sūreliai, nežiūrint į didelį riebalų kiekį (40 %) nėra pakankamai vienalyčiai, jų konsistencija savotiška, jie tarsi "veliasi" po burną, sunku nuryti.

15

Artimiausias siūlomam išradimui yra glazūruotas varškės sūrelis "Mazulis", susidedantis iš saldžios varškės masės su vanilės priedu ir šokolado glazūros (žiūr. Latvijas RS 970 - 90. Biezpiena sierinš. 1. Pielikums. Biezpiena sierinu ražošanas technologiska instrukcija. R. 21 - 25 pusl.).

20

Šis varškės sūrelis pasižymi nepakankamai geromis organoleptinėmis savybėmis.

Išradimo techninis uždavinys yra suteikti sūreliams įvairų skonį ir pagerinti organoleptines savybes. Siūlomame glazūruotame varškės sūrelyje, sudarytame iš saldžios varškės masės, į kurią gali įeiti vanilės priedas, ir šokoladinės glazūros, į saldžią varškės masę papildomai pridėta vienas ar daugiau iš sekančių skoninių priedų: razinų, marmelado, cukatų, kakavos, riešutų, šviežių ar džiovintų vaisių ar uogų, įvairių vaisių ar uogų perdirbimo produktų, aromatinių ir maistinių esencijų, aromatizatorių ir maistinių dažų, esant tokiems komponentų masės procentams:

30

saldi varškės masė	75 - 99,8
skoniniai priedai	0,2 - 25

Siūlomas varškės sūrelis pasižymi geromis organoleptinėmis savybėmis, labai įvairiu skoniu priklausomai nuo pridėtų skoninių priedų.

Jo skoninė vertė labai aukšta, ją apsprendžia kaip varškė, taip ir priedai (riešutai, razinos, vaisių ar uogų produktai ir kt.).

1 pavyzdys.

5 Glazūruotas varškės sūrelis sudarytas iš saldžios varškės masės ir šokoladinės glazūros.

I saldžią varškės masę su vanilės priedu papildomai pridėta razinų ir cukatų, esant sekantiems komponentų santykiams, kg:

	saldi varškės masė	90
	razinos	5
10	cukatai	5

Saldžią varškės masę sumaišo su pridėtomis razinomis ir cukatais. Po to formuoja sūrelius ir glazūruoja šokoladine glazūra.

15 Šiame ir sekančiuose pateikiamuose pavyzdžiuose pateikiamos komponentų masės 100 kilogramų paruoštos varškės masės atitinka komponentų masės procentus.

Glazūruoti varškės sūreliai, aprašyti 2 - 9 pavyzdžiuose, taip pat sudaryti iš saldžios varškės masės, į kurią papildomai pridėta skoninių priedų, ir šokoladinės glazūros. Glazūruotus varškės sūrelius gamina analogiškai kaip ir 1 pavyzdyje.

20 2 pavyzdys.

I saldžią varškės masę (be vanilės) papildomai pridėta riešutų esencijos, esant sekantiems komponentų santykiams, kg:

	saldi varškės masė	99,8
	riešutų esencija	0,2

25 3 pavyzdys.

I saldžią varškės masę (be vanilės) papildomai pridėta vanilinės esencijos ir marmelado, esant sekantiems komponentų santykiams, kg:

	saldi varškės masė	90
	marmeladas	9,9
30	vanilinė esencija	0,1

4 pavyzdys.

Į saldžią varškės masę (be vanilės) papildomai pridėta cinamono ir kakavos, esant sekantiems komponentų santykiams, kg:

	saldi varškės masė	95
5	cinamonas	0,2
	kakava	3

5 pavyzdys.

Į saldžią varškės masę (su vanilės priedu) papildomai pridėta persikų džemo, esant sekantiems komponentų santykiams, kg:

10	saldi varškės masė	75
	persikų džemas	25

6 pavyzdys.

Į saldžią varškės masę (su vanilės priedu) papildomai pridėta susmulkintų lazdyno riešutų ir džiovintų abrikosų, esant sekantiems komponentų santykiams, kg:

15	saldi varškės masė	88
	susmulkinti lazdynų rieštai	5
	džiovinti abrikosai	7

7 pavyzdys.

Į saldžią varškės masę (be vanilės) papildomai pridėta firmos "Tutti" sausų natūralių žemuogių priedų ir raudonų maistinių dažų, esant sekantiems komponentų santykiams, kg:

	saldi varškės masė	93
	sausas natūralus žemuogių priedas	6,9
25	raudoni maistiniai dažai	0,1

8 pavyzdys.

Į saldžią varškės masę (su vanilės priedu) papildomai pridėta šviežių susmulkintų slyvų, esant sekantiems komponentų santykiams, kg:

	saldi varškės masė	90
30	šviežios susmulkintos slyvos	10

9 pavyzdys.

I saldžią varškės masę (be vanilės) papildomai pridėta gervuogių sirupo, esant sekantiems komponentų santykiams, kg:

	saldi varškės masė	94
5	gervuogių sirupas	6

Visais atvejais glazūruoti varškės sūreliai pasižymi geromis organoleptinėmis savybėmis, be to jiems būdingas labai įvairus skonis ir didelė maistinė vertė.

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

5

- Glazūruotas varškės sūrelis, sudarytas iš varškės masės, į kurią gali būti pridėta vanilės, o taip pat iš šokoladinės glazūros, **b e s i s k i r i a n t** i s tuo, kad į saldžią varškės masę papildomai pridėtas vienas ar keli iš
- 10 sekančių priedų: razinų, marmelado, cukatų, riešutų, šviežių ir džiovintų vaisių arba uogų, įvairių vaisių arba uogų perdirbimo produktų, aromatinių maistinių esencijų, aromatizatorių ir maistinių dažų, esant tokiems komponentų masės procentams:
- | | |
|---------------------|-----------|
| saldi varškės masė | 75 - 99,8 |
| 15 skoninis priedas | 0,2 - 25. |