

(19)



(10)

LT 4569 B

(12)

PATENTO APRAŠYMAS(11) Patent numeris: **4569**(51) Int. Cl.⁶: **A23C 23/00**(21) Paraiškos numeris: **98-166**(22) Paraiškos padavimo data: **1998 11 24**(41) Paraiškos paskelbimo data: **1999 06 25**(45) Patent paskelbimo data: **1999 10 25**(31, 32, 33) Prioritetas: **P-97-236, 1997 11 25, LV**

(72) Išradėjas:

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

(73) Patent savininkas:

A/S "Rīgas Piensaimnieks", Valmieras iela 2, Rīga, LV-1009, LV

(74) Patentinis patikētājs:

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

(54) Pavadinimas:

Glaistytas varškės sūrelis

(57) Referatas:

Išradimas priskiriamas pieno pramonei, o būtent varškės sūrelių gamybai. Siūlomas glaistytas varškės sūrelis sudarytas iš saldžios varškės masės ir glaisto, į kurį įeina gyvuliniai ir/arba augaliniai riebalai, pavz., sviestas, ir cukrus, pieno milteliai ir/arba kondensuotas nenugriebtas pienas ir/arba liesas pienas, emulsiklis, valgomieji dažai, aromatinė medžiaga ir vanduo, kai komponentų masės procentais:

gyvuliniai ir/arba augaliniai riebalai	60 -80
cukrus	10 -25
pieno milteliai ir/arba kondensuotas nenugriebtas	
pienas ir/arba liesas pienas	0,5 - 5
emulsiklis	0,05- 0,5
valgomieji dažai	0,05- 0,3
aromatinė medžiaga	0,1 - 1
vanduo	0,5 -15.

Papildomai į saldžią varškės masę gali būti įdėta valgomųjų dažų ir/arba aromatinės medžiagos ir/arba šviežių, džiovintų arba konservuotų vaisių arba uogų.

5

Išradimas priskiriamas pieno pramonei, o būtent varškės sūrelių gamybai.

Žinomas varškės produktas - glaistytas varškės sūrelis su vanilinu, sudarytas iš saldžios varškės masės ir šokoladinio glaisto, į kurio sudėtį įeina sviestas, kakavos milteliai ir cukraus pudra (žiūr. Piena produktu ražošanas technologisko instrukciju krajums, Rīga, LPSR GPRM, 1968, 134-137 pusl.), kai komponentų masė procentais:

	sviestas	71, 15
15	kakavos milteliai	10,1
	cukraus pudra	18, 75

Bet šis glaistytas varškės sūrelis pasižymi nepakankamai geromis organoleptinėmis savybėmis, nes jo skonį sudaro tik sūrelio gamyboje naudojami pagrindiniai produktai, jam nebūdingas ryškiai išreikštas aromatas. Be to, jo šokoladinis glaistas suminkštėja esant palyginti neaukštai temperatūrai.

Artimiausias siūlomam išradimui yra varškės produktas - glaistytas varškės sūrelis "Mazulis", susidedantis iš saldžios varškės masės ir šokoladinio glaisto, į kurio sudėtį įeina riebalai - sviestas, kakavos milteliai ir cukraus pudra (žiūr. Latvijas RS 970-90 . Biezpiena sierini. Tehniskie noteikumi., Rīga, 1990, 5, 14, 17 pusl.) kai komponentų masė procentais:

	riebalai-sviestas	71, 32
	kakavos milteliai	9,95
30	cukraus pudra	18, 73

Bet ir šis glaistytas varškės sūrelis nepasižymi pakankamai geromis organoleptinėmis savybėmis, jam taip pat nebūdingas ryškiai išreikštas aromatas.

Jo šokoladinis glaistas taip pat žymiai suminkštėja jau ir prie kambario temperatūros.

Išradimo techninis uždavinys yra pagerinti glaistyto varškės sūrelio organoleptines savybes, varijuoti jo skonį ir aromatą, o taip pat pakelti glaisto lydymosi temperatūrą.

Žinomame glaistytame sūrelyje susidedančiame iš saldžios varškės masės ir šokoladinio glaisto, į kurio sudėtį įeina gyvuliniai ir/arba augaliniai riebalai, pvz. sviestas, ir cukrus, į glaistą papildomai deda sauso ir/arba kondensuoto pieno ir/arba lieso pieno, emulsiklio, valgomųjų dažų, aromatinės medžiagos ir vandens, kai komponentų masė procentais:

	gyvuliniai ir/arba augaliniai riebalai	60-80
	cukrus	10-25
	sausas ir/arba kondensuotas pienas	
15	ir/arba liesas pienas	0,5-5
	emulsiklis	0,05-0,5
	valgomieji dažai	0,05-0,3
	aromatinė medžiaga	0,1-1
	vanduo	0,5-15.

20

Kaip glaistyto sūrelio glaisto aromatinė medžiaga gali būti viena ar keletas iš šių: kivi, apelsininė, mėlynių, žemuogių, citrininė, karamelinė.

Eksperimentiškai parinkta komponentų kombinacija glaiste apsprendžia jo vienalytę konsistenciją ir gerą sukibimą su varškės mase, varijuoja ir pagerina glaistyto varškės sūrelio organoleptines savybes - skonį ir aromatą. Nėra žinoma, kad anksčiau panašių varškės sūrelių glaiste būtų naudojami emulsikliai. Kaip siūlomo varškės sūrelio glaisto riebalai naudojami: sviestas, kulinariniai riebalai, margarinas ir kiti gyvulinės arba augalinės kilmės riebalai arba jų mišiniai.

Į glaistyto varškės sūrelio saldžią varškės masę papildomai gali būti sudėti valgomieji dažai ir/arba švieži, džiovinti arba konservuoti vaisiai arba uogos, kai saldžios varškės masės komponentų masė procentais:

30

	saldi varškės masė	89,3-99,95
	valgomieji dažai	0,05-0,2
	ir/arba aromatinės medžiagos	0,05-0,5
	ir/arba šviežūs, džiovinti arba konservuoti	
5	vaisiai arba uogos	2-10

Į glaistyto varškės sūrelio glaistą ir saldžią varškės masę gali būti įdėti tie patys valgomieji dažai ir/arba aromatinės medžiagos.

10 Į glaistyto varškės sūrelio saldžią varškės masę gali būti įdėti atitinkantys dedamus į glaistą maistinius dažus ir /arba aromatinę medžiagą švieži, džiovinti arba konservuoti vaisiai arba uogos.

Įdedant į saldžią varškės masę valgomuosius dažus ir/arba aromatinės medžiagas ir/arba šviežius, džiovintus arba konservuotus vaisius arba uogas, dar papildomai pagerinamos siūlomo varškės sūrelio organoleptinės savybės - skonis ir
 15 aromatas. Be to šis organoleptinių savybių pagerėjimas ypač jaučiamas, jei į saldžią varškės masę ir į glaistą įdeda tuos pačius valgomuosius dažus ir/arba aromatinės medžiagas, o taip pat į saldžią varškės masę įdeda atitinkančius įdėtai aromatinei medžiagai šviežius, džiovintus arba konservuotus vaisius arba uogas. Tuo atveju saldi varškės masė ir glaistas pasižymi gerai derančiais skoniu ir
 20 aromatu, kurie abipusiškai sustiprina vienas kitą.

1 pavyzdys.

Glaistytas varškės sūrelis sudarytas iš saldžios varškės masės ir glaisto.

25 Glaistą sudaro 40 masės % sviesto, 40 masės % kulinarijų riebalų, 17 masės % cukraus, 0,8 masės % sauso nenugriebto pieno, 0,2 masės % emulsiklio "Solva", 0,2 masės % žalių valgomųjų dažų, 0,8 masės % kivi aromatinės medžiagos ir 1 masės % vandens.

30 Glaistą paruošia lydydami 40 kg sviesto, ir 40 kg kulinarijų riebalų, prideda 17 kg cukraus, 0,8 kg sauso nenugriebto pieno 0,2 kg emulsiklio "Solva", 0,2 kg žalių valgomųjų dažų, 0,8 kg kivi aromatinės medžiagos ir 1 kg vandens, sumaišo.

Iš saldžios varškės masės formuoja varškės sūrelius, juos glaisto, užšaldytus, panardindami į skystą glaistą.

2 pavyzdys

5

Glaistytas varškės sūrelis sudarytas iš saldžios varškės masės ir glaisto.

Glaisto sudėtis tokia kaip ir 1 pavyzdyje, jį gamina analogiškai.

Į saldžią varškės masę prideda į gabalėlius supjaustytų kivi vaisių, esant komponentams: saldi varškės masė - 95 masės % ir švieži kivi - 5 masės %.

10 Į 95 kg saldžios varškės masės prideda 5 kg šviežių supjaustytų į gabalėlius kivi vaisių, sumaišo.

Iš gautos varškės masės formuoja varškės sūrelius ir glaisto, užšaldytus panardindami į skystą glaistą.

15

3 pavyzdys.

Glaistytas varškės sūrelis sudarytas iš saldžios varškės masės ir glaisto.

20 Glaistą sudaro 50 masės % sviesto, 25 masės % margarino, 15 masės % cukraus, 3 masės % sauso lieso pieno, 0,2 masės % emulsiklio "Solva", 0,1 masės % žalių valgomųjų dažų, 0,7 masės % kivi aromatinės medžiagos ir 6 masės % vandens.

Glaistą ruošia lydydami 50 kg sviesto, 25 kg margarino, prideda 15 kg cukraus, 3 kg sauso lieso pieno, 0,2 kg emulsiklio "Solva", 0,1 kg žalių valgomųjų dažų, 0,7 kg kivi aromatinės medžiagos, sumaišo.

25

Į saldžią varškės masę prideda žalių valgomųjų dažų ir kivi aromatinės medžiagos, kai jų komponentai: saldi varškės masė - 99,5 masės %, žali valgomieji dažai - 0,1 masės % ir kivi aromatinė medžiaga 0,4 masės %.

Į 99,5 kg saldžios varškės masės įdeda 0,1 kg žalių valgomųjų dažų ir 0,4 kg kivi aromatinės medžiagos, sumaišo,

30

Iš gautos masės formuoja varškės sūrelius ir glaisto, užšaldytus panardindami į skystą glaistą.

4 pavyzdys

Glaistytas varškės sūrelis sudarytas iš saldžios varškės masės ir glaisto. Glaisto sudėtis tokia kaip ir 3 pavyzdyje, jį gamina analogiškai.

- 5 Į saldžią varškės masę prideda supjaustytų kivi gabalėlių, žalių valgomųjų dažų ir kivi aromatinės medžiagos, kai jų komponentai: saldi varškės masė - 94,5 masės %, švieži kivi - 5 masės %, žali valgomieji dažai - 0,1 masės % ir kivi aromatinė medžiaga 0,4 masės %.

- 10 Į 94,5 kg saldžios varškės masės įdeda 5 kg šviežių supjaustytų kivi, 0,1 kg žalių valgomųjų dažų ir 0,4 kg kivi aromatinės medžiagos, sumaišo,

Iš gautos masės formuoja varškės sūrelius ir glaisto, užšaldytus panardindami į skystą glaistą.

5 pavyzdys

15

Glaistytas varškės sūrelis sudarytas iš saldžios varškės masės ir glaisto.

- 20 Glaistą sudaro 67 masės % sviesto, 24 masės % cukraus, 2 masės % kondensuoto nenugriebto pieno, 3 masės % sauso nenugriebto pieno, 0,5 masės % emulsiklio - dinatrifosfato, 0,3 masės % oranžinių valgomųjų dažų, 0,7 masės % apelsininės aromatinės medžiagos ir 2,5 masės % vandens.

Glaistą ruošia išlydydami 67 kg sviesto, pridėdami 24 kg cukraus, 2 kg kondensuoto nenugriebto pieno, 3 kg sauso nenugriebto pieno, 0,5 kg emulsiklio - dinatrifosfato, 0,3 kg oranžinių valgomųjų dažų, 0,7 kg apelsininės aromatinės medžiagos ir 2,5 kg vandens, sumaišo.

- 25 Iš saldžios varškės masės formuoja varškės sūrelius ir glaisto, užšaldytus panardindami į skystą glaistą.

6 pavyzdys

- 30 Glaistytas varškės sūrelis sudarytas iš saldžios varškės masės ir glaisto.

Glaistą sudaro 75 masės % sviesto, 17 masės % cukraus, 0,75 masės % kondensuoto lieso pieno, 0,25 masės % emulsiklio "Solva", 0,05 masės % violetinių

valgomųjų dažų, 0,1 masės % mėlynių aromatinės medžiagos ir 6,85 masės % vandens.

Glaistą ruošia išlydydami 75 kg sviesto, pridėdami 17 kg cukraus, 0,75 kg kondensuoto lieso pieno, 0,25 kg emulsiklio "Solva", 0,05 kg violetinių valgomųjų
5 dažų, 0,1 kg mėlynių aromatinės medžiagos ir 6,85 kg vandens, sumaišo.

Į saldžią varškės masę prideda džiovintų mėlynių, kai jų komponentai: saldi varškės masė 97 masės % ; džiovintos mėlynės 3 masės % .

Iš saldžios varškės masės formuoja varškės sūrelius ir glaisto, užšaldytus panardindami į skystą glaistą.

10

7 pavyzdys

Glaistytas varškės sūrelis sudarytas iš saldžios varškės masės ir glaisto.

Glaistą sudaro 60 masės % sviesto, 19 masės % cukraus, 5 masės %
15 kondensuoto nenugriebto pieno, 0,5 masės % emulsiklio "Solva", 0,25 masės % raudonų valgomųjų dažų, 0,25 masės % žemuogių aromatinės medžiagos ir 15 masės % vandens.

Glaistą ruošia išlydydami 60 kg sviesto, pridėdami 19 kg cukraus, 5 kg kondensuoto nenugriebto pieno, 0,5 kg emulsiklio "Solva", 0,25 kg raudonų
20 valgomųjų dažų, 0,25 kg žemuogių aromatinės medžiagos ir 15 kg vandens, sumaišo.

Į saldžią varškės masę prideda žemuogių džemo, kai jų komponentai: saldi varškės masė 90 masės % ; žemuogių džemas 10 masės %.

Į 90 kg saldžios varškės masės įdeda 10 kg žemuogių džemo, sumaišo.

Iš saldžios varškės masės formuoja varškės sūrelius ir glaisto, užšaldytus
25 panardindami į skystą glaistą

8 pavyzdys

Glaistytas varškės sūrelis sudarytas iš saldžios varškės masės ir glaisto.

Glaistą sudaro 60 masės % sviesto, 20 masės % kulinarinių riebalų, 10 masės % cukraus, 1,3 masės % nenugriebto pieno miltelių, 0,4 masės % emulsiklio,

30

0,3 masės % geltonų valgomųjų dažų, 1 masės % citrininės aromatinės medžiagos ir 7 masės % vandens.

Glaistą ruošia išlydydami 60 kg sviesto ir 20 kg kulinarinių riebalų, pridėdami 10 kg cukraus, 1,3 kg nenugriebto pieno miltelių, 0,4 kg emulsiklio, 0,3 kg geltonų valgomųjų dažų, 1 kg citrininės aromatinės medžiagos ir 7 kg vandens, sumaišo.

Iš saldžios varškės masės formuoja varškės sūrelius ir glaisto, užšaldytus panardindami į skystą glaistą

9 pavyzdys

10

Glaistytas varškės sūrelis sudarytas iš saldžios varškės masės ir glaisto.

Glaistą sudaro 60 masės % sviesto, 4 masės % kulinarinių riebalų, 15 masės % cukraus, 5 masės % nenugriebto pieno miltelių, 0,3 masės % emulsiklio, 0,2 masės % rožinių valgomųjų dažų, 0,5 masės % karamelinės aromatinės medžiagos ir 15 masės % vandens.

Glaistą ruošia išlydydami 60 kg sviesto ir 4 kg kulinarinių riebalų, pridėdami 15 kg cukraus, 5 kg nenugriebto pieno miltelių, 0,3 kg emulsiklio, 0,3 kg rausvų valgomųjų dažų, 0,5 kg karamelinės aromatinės medžiagos ir 15 kg vandens, sumaišo.

Iš saldžią varškės masę prideda džiovintų vynuogių (razinų) ir karamelinės aromatinės medžiagos, kai jų komponentai: saldi varškės masė - 95 masės % ; razinos - 4,9 masės % ir karamelinė aromatinė medžiaga - 0,1 masės %.

Iš 95 kg saldžios varškės masės įdeda 4,9 kg razinų ir 0,1 kg karamelinės aromatinės medžiagos, sumaišo.

Iš saldžios varškės masės formuoja varškės sūrelius ir glaisto, užšaldytus panardindami į skystą glaistą.

Visais išvardintais būdais pagaminti varškės sūreliai pasižymi geromis organoleptinėmis savybėmis, turi ryškiai išreikštą skonį ir aromatą, jų glaistas pasižymi vienalyte konsistencija, yra gerai sukibęs su saldžia varškės mase, kambario temperatūroje glaistas nesuminkštėja.

5

IŠRADIMO APIBRĖŽTIS

1. Glaistytas varškės sūrelis, sudarytas iš saldžios varškės masės ir glaisto, į kurį įeina gyvuliniai ir/arba augaliniai riebalai, pvz., sviestas, ir cukrus, b e s i s k i r
 10 i a n t i s tuo, kad į glaistą papildomai deda pieno miltelių ir/arba kondensuoto nenugriebto pieno ir/arba lieso pieno, emulsiklio, valgomųjų dažų, aromatinės medžiagos ir vandens, kai komponentų masė procentais:

	gyvuliniai ir/arba augaliniai riebalai	60-80
15	cukrus	10-25
	pieno milteliai ir/arba kondensuotas nenugriebtas pienas	
	ir/arba liesas pienas	0,5-5
	emulsiklis	0,05-0,5
	valgomieji dažai	0,05-0,3
20	aromatinė medžiaga	0,1-1
	vanduo	0,5-15.

2. Glaistytas varškės sūrelis, pagal 1 punktą b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad glaiste kaip aromatinė medžiaga panaudota viena iš išvardintų: kivi, apelsininė,
 25 mėlynų, žemuogių, citrininė, karamelinė.

3. Glaistytas varškės sūrelis pagal 1 ir 2 punktus b e s i s k i r i a n t i s tuo, kad į jo saldžią varškės masę papildomai įdėta valgomųjų dažų ir/arba aromatinės medžiagos ir/arba šviežių, džiovintų arba konservuotų vaisių arba uogų, kai
 30 komponentų masė procentais yra:

saldi varškės masė	89,3-99,95
valgomieji dažai	0,05-0,2

ir/arba aromatinė medžiaga	0,05-0,5
ir/arba šviežūs, džiovinti arba konservuoti vaisiai arba uogos	2-10

5

4. Glaistytas varškės sūrelis pagal 1 ir 3 punktus arba pagal 2 ir 3 punktus **b e s i s k i r i a n t i s** tuo, kad į jo glaistą ir saldžią varškės masę įdėta tų pačių valgomųjų dažų ir/arba aromatinių medžiagų.

10

5. Glaistytas varškės sūrelis pagal 1 ir 3 punktus **b e s i s k i r i a n t i s** tuo, kad į jo saldžią varškės masę įdėta šviežių, džiovintų arba konservuotų vaisių arba uogų taip pat įdėtų į glaisto valgomuosius dažus ir/arba aromatinę medžiagą.

15