

Татьяна Шуляк из Могилевского государственного университета продовольствия запатентовала новый продукт (патент Республики Беларусь на изобретение № 14704, МПК (2006): A23C9/13; заявитель и патентообладатель: это Учреждение образования).

# НОВЫЙ СМЕТАННЫЙ ПРОДУКТ

Предложенный способ включает следующие операции: нормализацию сливок, гомогенизацию нормализованных сливок, их пастеризацию, охлаждение до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание, перемешивание, внесение стабилизирующей добавки, снова перемешивание, термическую обработку и охлаждение. Его отличие от способа-прототипа состоит в том, что нормализацию сливок осуществляют до массовой доли жира не менее 20%, а в качестве стабилизирующей добавки применяют пшеничные зародышевые хлопья и используют плодово-ягодный наполнитель в определенном соотношении с массой готового продукта.

Поясняется, что пшеничные зародышевые хлопья (по ТУ РБ 06093149.055-99) обладают высокой влагопоглощающей способностью, что позволяет использовать их в качестве стабилизирующей добавки (взамен веществ химического происхождения, часто применяемых при производстве сметанного продукта).

Акцентируется внимание и на то, что использование пшеничных зародышевых хлопьев в качестве стабилизирующей добавки исключает необходимость дополнительных исследований по ее токсикологической оценке, поскольку эта добавка является натуральным растительным сырьем, широко применяемым в пищевой промышленности. Новый сметанный продукт получается нежным, однородным, с приятным вкусом и цветом, в меру густой консистенцией.

В предлагаемом способе, по сравнению со способом-прототипом, исключен ряд технологических операций и, соответственно, ряд единиц оборудования, что позволило упростить технологический процесс производства сметанного продукта и сократить его продолжительность.

Подготовил Анатолий ПРИЩЕПОВ,  
патентовед