

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 136433

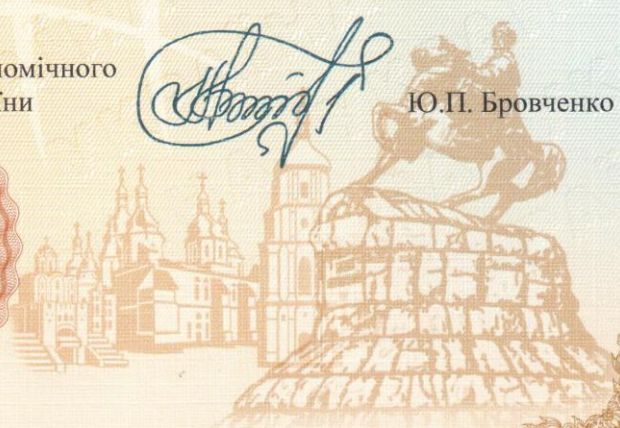
СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПЛАВЛЕНОГО СИРУ З  
ЛАМІНАРІЄЮ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **27.08.2019**.

Заступник Міністра економічного розвитку і торгівлі України

Ю.П. Бровченко





УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **136433** (13) **U**  
(51) МПК

**A23C 19/08** (2006.01)  
**A23L 29/256** (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

(21) Номер заявки: <b>u 2018 12093</b>	(72) Винахідник(и): <b>Болгова Наталія Вікторівна (UA), Байдак Марина Олександрівна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>06.12.2018</b>	(73) Власник(и): <b>СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)</b>
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>27.08.2019</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>27.08.2019, Бюл.№ 16</b>	

**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПЛАВЛЕНОГО СИРУ З ЛАМІНАРІЄЮ**

**(57) Реферат:**

Спосіб виробництва плавленого сиру з ламінарією включає підготовку сировинних компонентів, внесення суміші солей-плавителів та структуроутворювача, перемішування одержаної сирної маси, її плавлення, фасування, охолодження. За 1-2 хв до закінчення процесу плавлення вносять, як функціональний інгредієнт, сухий харчовий екстракт ламінарії в кількості 5 % від маси продукту.

**UA 136433 U**

Органолептичні показники сиру плавленого сиру з сухим екстрактом ламінарії

Найменування показника	Характеристика
Смак і запах	Виразений сирний, в міру гострий, дещо кислуватий з приємним присмаком ламінарії
Консистенція і структура	Ніжна, пластична, злегка мазка, з вкрапленням ламінарії
Колір	Рівномірний, зі світло-жовтим відтінком
Зовнішній вигляд	Нормальний

- 5 Таким чином, запропонований спосіб виробництва плавленого сиру з ламінарією, характеризується підвищеною харчовою цінністю - збагачений вітамінами (А, В1, В2, В12, С і D), йодом, органічними кислотами, мінеральними речовинами, клітковиною, з приємним смаком, високими органолептичними показниками, дає можливість розширити асортимент й надати продукту функціональних властивостей.

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Спосіб виробництва плавленого сиру з ламінарією, що включає підготовку сировинних компонентів, внесення суміші солей-плавителів та структуроутворювача, перемішування одержаної сирної маси, її плавлення, фасування, охолодження, який **відрізняється** тим, що за 1-2 хв до закінчення процесу плавлення вносять, як функціональний інгредієнт, сухий харчовий екстракт ламінарії в кількості 5 % від маси продукту.
- 15

(11) **136433**

(19) **UA**

(51) **МПК**

**A23C 19/08 (2006.01)**

**A23L 29/256 (2016.01)**

(21) Номер заявки: **u 2018 12093**

(22) Дата подання заявки: **06.12.2018**

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну модель: **27.08.2019**

(46) Дата публікації відомостей  
про видачу патенту та  
номер бюлетеня: **27.08.2019,**  
**Бюл. № 16**

(72) Винахідники:

**Болгова Наталія Вікторівна,**

**UA,**

**Байдак Марина**

**Олександрівна, UA**

(73) Власник:

**СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ**

**АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,**

**вул. Г. Кондратьєва, 160, м.**

**Суми, 40021, UA**

(54) Назва корисної моделі:

**СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПЛАВЛЕНОГО СИРУ З ЛАМІНАРІЄЮ**

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва плавленого сиру з ламінарією, що включає підготовку сировинних компонентів, внесення суміші солей-плавителів та структуроутворювача, перемішування одержаної сирної маси, її плавлення, фасування, охолодження, який відрізняється тим, що за 1-2 хв до закінчення процесу плавлення вносять, як функціональний інгредієнт, сухий харчовий екстракт ламінарії в кількості 5 % від маси продукту.

(11) 136433

Державне підприємство  
«Український інститут інтелектуальної власності»  
(Укрпатент)

Оригіналом цього документа є електронний документ з відповідними реквізитами, у тому числі з накладеним електронним цифровим підписом уповноваженої особи Міністерства економічного розвитку і торгівлі України та сформованою позначкою часу.

Ідентифікатор електронного документа 4096220819.

Для отримання оригіналу документа необхідно:

1. Зайти до ІДС «Стан діловодства за заявками на винаходи та корисні моделі», яка розташована на сторінці <http://base.uipv.org/searchInvStat/>.
2. Виконати пошук за номером заявки.
3. У розділі «Документи Укрпатенту» поруч з реєстраційним номером документа натиснути кнопку «Завантажити оригінал» та ввести ідентифікатор електронного документа.

Ідентичний за документарною інформацією та реквізитами паперовий примірник цього документа містить 2 арк., які пронумеровані та прошиті металевими люверсами.

Уповноважена особа Укрпатенту

І.Є. Матусевич

27.08.2019

