



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21), (22) Заявка: 2008123722/13, 10.06.2008

(30) Конвенционный приоритет:
11.06.2007 EP 07425364.2

(43) Дата публикации заявки: 20.12.2009 Бюл. № 35

Адрес для переписки:
103735, Москва, ул. Ильинка, 5/2, ООО
"Союзпатент"(71) Заявитель(и):
С.П.А. ЭДЖИДИО ГАЛЬБАНИ (ИТ)(72) Автор(ы):
МАТТЕИ Жанфранко (ИТ)**(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И СИСТЕМА ДЛЯ УПАКОВКИ**

(57) Формула изобретения

1. Способ приготовления и упаковки сыра паста филата, содержащий этап практически сухой упаковки, т.е. без консервирующей жидкости, и тепловой упаковки упомянутого сыра паста филата.

2. Способ по п.1, в котором упомянутый этап практически сухой и тепловой упаковки выполняют при температуре выше 50°C.

3. Способ по п.2, в котором упомянутая температура выше 50°C является температурой примерно 60°C.

4. Способ по любому из пп.1-3, содержащий следующие этапы:

(а) нормализация молока, чтобы получить отношение жиров к белкам, равное 1, и последующая пастеризация нормализованного молока;

(б) коагуляция пастеризованного молока добавлением лимонной кислоты и коагулянта при температуре между 30 и 40°C;

(в) отекание творожного сгустка, полученного на этапе (б);

(г) придание эластичности творожному сгустку в воде, дополненной солью и сливками, чтобы иметь сыворотку с соотношением соли 1-2% по массе и процентом жира между 7 и 12% при температуре выше 80°C, и последующее моделирование в куски заранее заданной формы,

(д) упаковка по пп.1-3 и последующее охлаждение упакованной эластичной пасты за время между 0,5 и 1,5 ч.

5. Способ по п.4, в котором упомянутую пастеризацию нормализованного молока осуществляют при температуре примерно 74°C за примерно 18 с.

6. Способ по п.4, в котором упомянутую коагуляцию осуществляют при температуре примерно 36°C за время примерно 3,5 мин, после чего следует этап уплотнения за время предпочтительно примерно 2 мин.

7. Способ по п.4, в котором упомянутое отекание осуществляют за время между 30 мин и 1 час.

8. Способ по п.4, в котором упомянутый этап придания эластичности осуществляют в воде, дополненной солью и сливками, чтобы иметь соотношение соли 1,5% и процент жира в пределах между 7 и 12%, и при температуре между 90 и 91°C.

9. Способ по п.1, в котором упомянутый сыр паста филата представляет собой сыр моцарелла.

10. Упаковочная система, содержащая многосекционный контейнер (2), содержащий две или более раковинообразные половин (6), каждая из которых содержит порцию сыра паста филата, полученного способом по любому из пп.1-8, при этом в каждой из упомянутых раковинообразных половин (6) упомянутый сыр паста филата упакован в отсутствие консервирующей жидкости, причем каждая из упомянутых раковинообразных половин (6) герметизирована посредством наложения съемной или несъемной пленки (7) на отверстие упомянутой раковинообразной половины (6).

11. Упаковочная система по п.10, в которой упомянутый многосекционный контейнер (2) выполнен для двух порций сыра паста филата, причем упомянутый контейнер (2) содержит две раковинообразные половины (6) с выступающим краем (8), который содержит шарнирную часть (9), соединяющую две раковинообразные половины (6), ушко (10), размещенное в практически противоположном положении относительно шарнирной части (9) на обоих краях (8) раковинообразных половин (6).

12. Упаковочная система по п.10 или 11, в которой упомянутые раковинообразные половины имеют полусферическую, кубическую или в общем многостороннюю форму.

13. Упаковочная система по п.12, в которой упомянутая порция сыра паста филата представляет собой сыр моцарелла.