



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 155 492** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) МПК⁷ **A 23 C 23/00**

РОССИЙСКОЕ АГЕНТСТВО
ПО ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(21), (22) Заявка: 98123395/13, 30.12.1998
(24) Дата начала действия патента: 30.12.1998
(46) Дата публикации: 10.09.2000
(56) Ссылки: SU 1642980 A1, 23.04.1991. SU 1074475 A1, 23.02.1984.
(98) Адрес для переписки:
113093, Москва, Люсиновская ул. 35, ВНИМИ,
патентный отдел

(71) Заявитель:
Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности,
Петрова Светлана Петровна,
Харитонов Владимир Дмитриевич,
Павлова Виктория Всеволодовна,
Гроностайская Нина Александровна
(72) Изобретатель: Петрова С.П.,
Харитонов В.Д., Павлова В.В., Гроностайская Н.А.
(73) Патентообладатель:
Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности,
Петрова Светлана Петровна,
Харитонов Владимир Дмитриевич,
Павлова Виктория Всеволодовна,
Гроностайская Нина Александровна

(54) КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ МОЛОЧНО-БЕЛКОВОГО КОКТЕЙЛЯ

(57) Реферат:
Изобретение может быть использовано в молочной промышленности, в частности для непосредственного употребления в пищу в качестве напитка. Композиция содержит творог нежирный, или 5%-ной жирности, или 9%-ной жирности, молоко обезжиренное или цельное, натрий двууглекислый, 66%-ный сахарный сироп с плотностью 1,3224 г/см³, стабилизатор и воду. Композиция может

включать сливки 20%-ной жирности, или масло сливочное, или заместитель молочного жира, ароматизатор и краситель. Изобретение позволяет получить продукт с синергетическим эффектом, проявляющимся в повышении пищевой и биологической ценности, сбалансированности по аминокислотному и жирнокислотному составу, с регулируемыми структурно-механическими свойствами и более длительным сроком хранения. 2 з.п. ф-лы.

RU 2 1 5 5 4 9 2 C 1

RU 2 1 5 5 4 9 2 C 1



(19) **RU** ⁽¹¹⁾ **2 155 492** ⁽¹³⁾ **C1**

(51) Int. Cl.⁷ **A 23 C 23/00**

RUSSIAN AGENCY
FOR PATENTS AND TRADEMARKS

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21), (22) Application: 98123395/13, 30.12.1998
(24) Effective date for property rights: 30.12.1998
(46) Date of publication: 10.09.2000
(98) Mail address:
113093, Moskva, Ljusinovskaja ul. 35, VNIMI,
patentnyj otdel

(71) Applicant:
Vserossijskij nauchno-issledovatel'skij
institut molochnoj promyshlennosti,
Petrova Svetlana Petrovna,
Kharitonov Vladimir Dmitrievich,
Pavlova Viktorija Vsevolodovna,
Gronostajskaja Nina Aleksandrovna
(72) Inventor: Petrova S.P.,
Kharitonov V.D., Pavlova V.V., Gronostajskaja
N.A.
(73) Proprietor:
Vserossijskij nauchno-issledovatel'skij
institut molochnoj promyshlennosti,
Petrova Svetlana Petrovna,
Kharitonov Vladimir Dmitrievich,
Pavlova Viktorija Vsevolodovna,
Gronostajskaja Nina Aleksandrovna

(54) **COMPOSITION FOR PREPARING MILK-PROTEIN COCKTAIL**

(57) Abstract:
FIELD: dairy industry. SUBSTANCE:
composition contains nonfat or 5-%, or 9-%
fattiness curd, nonfat or whole milk, sodium
bicarbonate, 66-% sugar syrup with density
of 1.3224 g/cu.cm, stabilizer and water. The

composition may comprise cream of 20-%
fattiness or butter, or analog of milk fat,
flavor and color. EFFECT: preparation of
product with increased food and biological
value; prolonged storage life. 3 cl

RU 2 1 5 5 4 9 2 C 1

RU 2 1 5 5 4 9 2 C 1

Изобретение относится к молочной промышленности и может быть использовано для непосредственного употребления в пищу в качестве напитка.

Известен продукт, включающий творог нежирный и 5%-ной жирности, сливки 20-30%-ной жирности, молоко цельное, сахар, вкусовые добавки и натрий двууглекислый при следующих соотношениях, мас. %:

творог - 44,1-46,2
сливки 20-30%-ной жирности - 36,7-37,2
молоко цельное - 9,0-35,3
натрий двууглекислый - 0,22-0,27
сахар - 7,1-7,4
вкусоароматические добавки - 0,005 - 0,02
вода - остальное

(см. А.С. СССР N 1642980, кл. А 23 С 21/00, Б.И. N 15, 1991).

Этот продукт имеет плотную консистенцию и имеет срок хранения 36 часов.

Техническим результатом заявляемой композиции является получение продукта с жидкой однородной консистенцией, не расслаивающейся в процессе хранения (до 7 суток в герметичной упаковке и до 3 суток в негерметичной), а также расширение ассортимента молочных напитков с повышенным содержанием белка.

Технический результат достигается тем, что для молочно-белкового коктейля композиция включает творог, сахар, натрий двууглекислый, молоко цельное и воду, согласно изобретению дополнительно содержит молоко обезжиренное, жир растительный или животный, стабилизатор, вкусовые добавки, а из творога используют или нежирный творог, или 5%-ной жирности, или 9%-ной жирности, при этом сахар вводят в виде 66%-ного сиропа, при следующем соотношении, мас. %:

творог - 20,0-30,0
молоко - 30,0-63,0
натрий двууглекислый - 0,12-0,18
сахарный сироп - 8,0-10,0
стабилизатор - 0,05
вода - остальное

Кроме того, композиция для молочно-белкового коктейля может включать, мас. %: обезжиренное молоко от 30 до 50 или сливки 20%-ной жирности, или масло сливочное 72,5%-ной жирности, или заменитель молочного жира в количестве от 2,0 до 5,0, красители 0,1, ароматизатор 0,2, закваску молочнокислых культур 1,5.

Композицию для получения молочно-белкового коктейля готовят следующим образом.

Готовят смесь творога свежего или дефрастированного различной жирности (или 0,6%, 5,0%, 9,0%), молока (или обезжиренного, или 3,2%), сахарного сиропа 66%-ного с плотностью 1,3224 г/см³ с добавлением натрия двууглекислого и стабилизатора, полученную смесь диспергируют при температуре 40-60°C с получением эмульсии с рН 5,3 - 5,8, пастеризуют при 75 - 85°C, охлаждают до 20-25°C, расфасовывают и доохлаждают до 4 - 6°C.

В готовом продукте следующее соотношение компонентов, мас. %:

творог (или 0,6%, 5,0%, 9,0%) - 20,0 - 30,0
молоко (или обезжиренное, или цельное) - 30,0-50,0
натрий двууглекислый - 0,12-0,18

сахарный сироп 66%-ный - 8,0-10,0

вода - остальное

ПРИМЕР 1.

5 Готовят смесь в емкости, закольцованной с диспергатором, в которую вносят молоко цельное, сахарный сироп 66%-ный с плотностью 1,3224 г/см³, творог свежий жирностью 9%, натрий двууглекислый, стабилизатор. Все подогревают при непрерывном диспергировании до 60°C для получения эмульсии. Полученную смесь с активной кислотностью 5,3 рН пастеризуют при температуре 85°C, охлаждают до 25°C и расфасовывают и доохлаждают.

15 Готовый молочно-белковый коктейль имеет следующий состав компонентов, мас. %:

творог 9,0%-ной жирности - 30,0
молоко цельное - 63,0
натрий двууглекислый - 0,18
сахарный сироп - 10,0
стабилизатор - 0,05
вода - остальное

ПРИМЕР 2.

20 Композицию для получения молочно-белкового коктейля готовят согласно примеру 1. При этом вносят дополнительно сливки 20%-ной жирности. А также ароматизатор и краситель, творог нежирный, молоко обезжиренное.

25 В готовом продукте соотношение компонентов, мас. %, составляет:

30 творог нежирный - 22,5
молоко обезжиренное - 55,0
натрий двууглекислый - 0,15
сахарный сироп - 9,7
сливки 20%-ной жирности - 14,8
стабилизатор - 0,05
ароматизатор - 0,2
краситель - 0,05
вода - остальное

35 Молочно-белковый коктейль имеет жидкую однородную консистенцию с ароматом и вкусом соответственно внесенных вкусопищевых добавок.

40 ПРИМЕР 3.

45 Композиция для получения молочно-белкового коктейля готовится согласно примеру 1, с той лишь разницей, что используют творог 5%-ной жирности, молоко обезжиренное и заменитель молочного жира, в смесь перед расфасовкой вносят закваску молочно-кислых культур.

Соотношение компонентов в готовом продукте, мас. %, составляет:

50 творог - 26,15
молоко - 59,8
заменитель молочного жира - 2,0
натрий двууглекислый - 0,15
стабилизатор - 0,1
закваска молочно-кислых культур - 1,5
вода - остальное

55 Готовый продукт имеет консистенцию однородную, слегка вязкую и текучую.

Формула изобретения:

60 1. Композиция для получения молочно-белкового коктейля, включающая творог, молоко, сахар, натрий двууглекислый и воду, отличающаяся тем, что она дополнительно содержит стабилизатор, молоко используют обезжиренное или цельное, а творог используют или нежирный, или 5%-ной жирности, или 9%-ной жирности, причем сахар используют в виде 66%-ного сиропа с плотностью 1,3224 г/см³ при

следующем соотношении компонентов, мас. %:

Творог нежирный, или 5%-ной жирности, или 9%-ной жирности - 20,0 - 30,0

Молоко обезжиренное или цельное - 30,0 - 63,0

Натрий двууглекислый - 0,12 - 0,18

66%-ный сахарный сироп с плотностью 1,3224 г/см³ - 0,8 - 10,0

Стабилизатор - 0,05

Вода - Остальное

2. Композиция по п.1, отличающаяся тем, что она включает, мас. %: сливки 20%-ной жирности или масло сливочное, или заменитель молочного жира от 2,0 до 5,0, ароматизатор 0,2 и краситель 0,1.

3. Композиция по п.1, отличающаяся тем, что она включает закваску молочнокислых культур.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

60

-4-

RU 2 1 5 5 4 9 2 C 1

RU ? 1 5 5 4 9 2 C 1