

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2017114952, 30.09.2015

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:
03.10.2014 EP 14187675.5

(43) Дата публикации заявки: 06.11.2018 Бюл. № 31

(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на национальной фазе: 03.05.2017

(86) Заявка РСТ:
EP 2015/072555 (30.09.2015)(87) Публикация заявки РСТ:
WO 2016/050844 (07.04.2016)Адрес для переписки:
109012, Москва, ул. Ильинка, 5/2, ООО
"Союзпатент"

(71) Заявитель(и):

НЕСТЕК С.А. (СН)

(72) Автор(ы):

**СТОБЕР Поль (FR),
ГИО Кристиан (FR),
ПАРМАНТЬЕ Клод (FR)**(54) **СЫРНАЯ КОМПОЗИЦИЯ И СПОСОБ ЕЕ ПОЛУЧЕНИЯ**

(57) Формула изобретения

1. Способ получения сырной композиции, включающий следующие стадии:
 - a) перемешивание 25–75 мас.% сыра с 25–75 мас.% жидкого молока для получения сырно-молочной смеси;
 - b) пастеризацию сырно-молочной смеси при температуре 72°C или выше;
 - c) необязательно гомогенизацию пастеризованной сырно-молочной смеси;
 - d) окисление пастеризованной сырно-молочной смеси до pH от 4,0 до 6,5;
 - e) охлаждение окисленной сырно-молочной смеси до температуры 8 °C или ниже.
2. Способ по п. 1, в котором стадия a) представляет собой перемешивание 40–65 мас.% сыра с 35–60 мас.% жидкого молока для получения сырно-молочной смеси.
3. Способ по п. 1 или 2, в котором стадия a) дополнительно включает добавление концентрата молочного белка, концентрата молочного жира и/или растительного жира в сырно-молочную смесь.
4. Способ по одному из пп. 1–3, в котором пастеризованную сырно-молочную смесь на стадии d) окисляют до pH от 4,0 до 5,8, предпочтительно до pH от 4,3 до 5,5, более предпочтительно до pH от 4,5 до 5,2.
5. Способ по одному из пп. 1–4, в котором пастеризованную сырно-молочную смесь на стадии d) окисляют путем молочнокислого брожения.
6. Способ по п. 5, в котором молочнокислое брожение инициируют путем добавления мезофильных и/или термофильных молочнокислых бактерий.

7. Способ по п. 6, в котором молочнокислое брожение выполняют при температуре от 25°С до 45°С в течение по меньшей мере 2 часов, предпочтительно в течение по меньшей мере 4 часов.

8. Способ по одному из пп. 1–7, в котором в пастеризованную сырно-молочную смесь на стадии d) добавляют сычужный фермент.

9. Способ по одному из пп. 1–8, в котором сыр выбирают из группы, состоящей из сыра из козьего молока, голубого сыра, молодого сыра, сыра Камамбер, сыра Бри, творожного сыра, сливочного сыра, сыра Фета, сыра Рикотта, Конте, Гауда, Грюйер, Эмменталь и сыра Моцарелла или их комбинации.

10. Способ по п. 9, в котором сыр представляет собой комбинацию по меньшей мере двух сыров, которые выбирают из группы.

11. Способ по одному из пп. 1–10, не включающий стадию добавления эмульгатора, стабилизатора и/или загустителя.

12. Способ по одному из пп. 1–11, включающий стадию добавления пряных трав и/или специй.

13. Сырная композиция, полученная способом по одному из пп. 1–12.

14. Пищевой продукт, содержащий сырную композицию по п. 13.

15. Пищевой продукт по п. 14, представляющий собой пиццу, бутербродный продукт или приготовленное блюдо, предпочтительно приготовленное блюдо из макаронных изделий.