

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2022124696, 19.09.2022

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 19.09.2022

(43) Дата публикации заявки: 19.03.2024 Бюл. № 8

Адрес для переписки:

308503, Белгородская обл., Белгородский р-н,
п. Майский, ул. Вавилова, 24, ФГБОУ ВО
Белгородский ГАУ, И.В. Руснак

(71) Заявитель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования "Белгородский государственный
аграрный университет имени В.Я. Горина"
(RU),

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования "Кубанский государственный
аграрный университет имени И.Т.
Трубилина" (RU)

(72) Автор(ы):

Каледина Марина Васильевна (RU),
Федосова Анна Николаевна (RU),
Литовкина Дарья Александровна (RU),
Донченко Людмила Владимировна (RU),
Чеботарева Елена Николаевна (RU)

R U 2 0 2 2 1 2 4 6 9 6 A

(54) Способ получения молочной белково-липидной фракции нормируемого состава и молочных продуктов на ее основе

(57) Формула изобретения

1. Способ получения молочной белково-липидной фракции нормируемого состава и молочных продуктов на ее основе, включающий получение белково-липидной фракции путем нормализации молока с учетом массовой доли жира в сухом веществе сырья, заданной массовой долей жира в сухом веществе белково-липидной фракции и степени концентрирования равной $2\pm0,1$, последующей пастеризацией нормализованного молока при температуре 90-95°C без выдержки, охлаждение до 20-25°C, внесение 5%-ного раствора пектина температурой 20-25°C из расчета его содержания 0,65% к массе молока в пересчете на сухое вещество, перемешивание в течение 15 минут, охлаждение до 4-6°C, фракционирование в течение 2-3 часов, отделение белково-липидной фракции декантацией из нижней части емкости, внесение функциональной добавки в белково-липидную фракцию, тепловую обработку смеси при температуре 72-74°C с выдержкой 20 с, охлаждением до 4-6°C и выдержкой в течение 6-8 часов для созревания, внесение вкусовых наполнителей, фасованием.

2. Способ по п. 1, отличающийся тем, что после пастеризации смесь белково-липидной фракции и функциональной добавки охлаждается до температуры заквашивания 35-38°C, вносится закваска, состоящая из комплекса пробиотических молочнокислых культур (*Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis* subsp. *diacetilactis*, *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei* subsp. *rhamnosus*), смесь сквашивается в течение 3-4 часов

R U 2 0 2 2 1 2 4 6 9 6 A

до титруемой кислотности 65-70°Т, охлаждается до 20°C, вносят предусмотренные рецептурой предварительно термически обработанные вкусовые наполнители, продукт фасуется, подвергается биохимическому и физическому созреванию при температуре 6-8°C в течение 12 ч.

R U 2 0 2 2 1 2 4 6 9 6 A

R U 2 0 2 2 1 2 4 6 9 6 A