



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **163539** (13) **U**
(51) МПК (2026.01)
A23C 23/00

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНА ОРГАНІЗАЦІЯ
"УКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2026 00998	(72) Винахідник(и): Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна (UA), Толок Галина Арсенівна (UA), Устименко Ігор Миколайович (UA), Толок Семен Володимирович (UA), Каніщев Олександр Петрович (UA)
(22) Дата подання заявки: 25.02.2026	
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 02.07.2026	
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 01.07.2026, Бюл.№ 26	(73) Володілець (володільці): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ, вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ, 03041 (UA)
	(74) Представник: Пшенична Тетяна Володимирівна

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СИРКОВОЇ ПАСТИ З РОСЛИННИМИ ОЛІЯМИ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва сиркової пасты з рослинними оліями включає перемішування перетертого сиру кисломолочного нежирного, охолодження, пакування. На етапі перемішування вносять соєво-жировий концентрат і насіння чіа, яке попередньо подрібнюють до розмірів частинок не більше 1 мм.

UA 163539 U

UA 163539 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до способу виробництва сиркових паст із вмістом жирів немолочного походження, може бути використана в молочній промисловості і в закладах ресторанного господарства.

Відомий спосіб виробництва сиркової паст, що включає перемішування перетертого сиру кисломолочного нежирного, охолодження, пакування [Патент України № 130144, МПК А23С 19/02; Бюлетень № 22, 2018 р.].

Недоліком даного способу є те, що на етапі перемішування використовують сметану як жировий компонент, що містять молочний жир, у якому, за жирно кислотним складом, міститься переважно насичені жирні кислоти. Готовий продукт характеризується зниженими функціональними властивостями і вмістом корисних для організму людини полі ненасичених жирних кислот.

В основу корисної моделі поставлена задача створити спосіб виробництва сиркової паст на основі ресурсозберігаючої технології, який покращує органолептичні показники якості, підвищує функціональні властивості та підвищує масову частку полі ненасичених жирних кислот у готовому продукті.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва сиркової паст з рослинними оліями, що включає перемішування перетертого сиру кисломолочного нежирного, охолодження, пакування, згідно з корисною моделлю, на етапі перемішування вносять соєво-жировий концентрат і насіння чіа, яке попередньо подрібнюють до розмірів частинок не більше 1 мм, при цьому компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

перетертий сир	
кисломолочний нежирний	70,0-80,0
соєво-жировий концентрат	14,0-18,0
насіння чіа	6,0-12,0

Соєво-жировий концентрат [Патент України № 160202, МПК: А23С11/00, Бюлетень № 33/2025.] включає кукурудзяну олію, яка на відміну від молочного жиру має підвищену кількість корисних для організму людини поліненасичених жирних кислот. Також соєво-жировий концентрат має функціональні властивості за рахунок вмісту у його складі потужного антиоксиданта природного походження - дигідрокверцетину, який позитивно впливає на імунітет, серцево-судинну систему, здоров'я капілярів і організм людини в цілому. Використання соєво-жирового концентрату дасть змогу отримати готовий продукт з підвищеними функціональними властивостями та вмістом полі ненасичених жирних кислот.

Насіння чіа за хімічним складом містить корисні для організму людини поліненасичені жирні кислоти та характеризується унікальними смаковими властивостями. Використання насіння чіа дасть змогу підвищити вміст поліненасичених жирних кислот та надати готовому продукту приємних смакових властивостей.

Спосіб здійснюють таким чином:

Сировина повинна відповідати діючій нормативній документації.

Сир кисломолочний нежирний перетирають. Насіння чіа подрібнюють до розмірів частинок не більше 1,0 мм.

Під час перемішування до перетертого сиру кисломолочного нежирного вносять соєво-жировий концентрат і подрібнене насіння чіа.

Отриману суміш, охолоджують та пакують.

Приклади рецептур та основні показники якості сиркової паст з рослинними оліями наведені у таблиці.

Таблиця

Приклади рецептур сиркової пасты з рослинними оліями та її показники

Назва	№ прикладу				
	1	2	3	4	5
Рецептура					
Перетертий сир кисломолочний нежирний, %	85,0	80,0	75,0	70,0	65,0
Соево-жировий концентрат, %	12,0	14,0	16,0	18,0	20,0
Насіння чіа, %	3,0	6,0	9,0	12,0	15,0
Показники якості					
Органолептичні показники якості	Продукт з однорідною, ніжною, пластичною, помірно мазкою консистенцією, невираженим смаком	Продукт з однорідною, ніжною, пластичною, помірно мазкою консистенцією, приємним смаком		Продукт з неоднорідною, пластичною, розрідженою консистенцією, занадто вираженим смаком	
Характеристика подрібненого насіння чіа					
Розмір частинок, мм	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2
Харчова цінність у 100 г готового продукту					
Масова частка кукурудзяної олії, %	6,0	7,0	8,0	9,0	10,0
Масова частка поліненасичених жирних кислот, %	3,9	4,4	4,8	5,3	5,8

З табл. видно, що для отримання сиркової пасты з рослинними оліями високої якості, оптимальним є використання перетертого сиру кисломолочного знежиреного у кількості 70,0-80,0 %, соєво-жирового концентрату у кількості 14,0-18,0 %, насіння чіа у кількості 6,0-12,0 %. Подрібнення насіння чіа слід здійснювати до розмірів частинок не більше 1,0 мм.

Запропонований спосіб передбачає покращення органолептичних показників якості, підвищення поліненасичених жирних кислот та функціональних властивостей у сирковій пасті з рослинними оліями.

Технічним результатом запропонованого способу є отримання сиркової пасты з рослинними оліями із покращеними органолептичними показниками якості, підвищеними функціональними властивостями та підвищеним вмістом поліненасичених жирних кислот, що дає змогу розширити асортимент молочно-рослинних продуктів нового покоління.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва сиркової пасты з рослинними оліями, що включає перемішування перетертого сиру кисломолочного нежирного, охолодження, пакування, який **відрізняється** тим, що на етапі перемішування вносять соєво-жировий концентрат і насіння чіа, яке попередньо подрібнюють до розмірів частинок не більше 1 мм, при цьому компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

перетертий сир кисломолочний нежирний 70,0-80,0
соєво-жировий концентрат 14,0-18,0
насіння чіа 6,0-12,0.