УКРАЇНА

ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 162717

СПОСІБ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА КРЕМ-СИРУ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі України корисних моделей **15.04.2026.**

Директор
Державної організації «Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій»

О.П. Орлюк

УКРНОІВІ

(11) **162717**

(19) **UA**

(51) **МПК**
A23C 19/032 **(2006.01)**

(21) Номер заявки: **u 2025 04967**

(22) Дата подання заявки: **10.10.2025**

(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: **16.04.2026**

(46) Дата публікації відомостей про державну реєстрацію та номер Бюлетеня: **15.04.2026, Бюл. № 15**

(72) Винахідники:
Кузьменко Лариса Михайлівна, UA,
Слинько Віктор Григорович, UA,
Усенко Світлана Олексіївна, UA,
Шостя Анатолій Михайлович, UA,
Михайлютенко Світлана Миколаївна, UA,
Соломчак Алла Миколаївна, UA,
Маховий Олександр Григорович, UA,
Андрущенко Андрій Віталійович, UA,
Миколенко Валерія Вікторівна, UA

(73) Володілець:
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,
вул. Сковороди, 1/3, м. Полтава, 36003, UA

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ КРАФТОВОГО ВИРОБНИЦТВА КРЕМ-СИРУ

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб крафтового виробництва крем-сиру, який передбачає приймання молока, його фільтрування та пастеризацію, охолодження до заданої температури, заквашування мезофільними культурами лактококів і леокостоків, внесення молокозгортального ферментного препарату та коагуляцію молока, відділення сироватки і пресування згустка, охолодження сирної маси, додавання солі, формування готового продукту, фасування у герметичну тару та зберігання при низькій температурі, який **відрізняється** тим, що для заквашування використовують комбінацію чотирьох штамів мезофільних бактерій: Lactococcus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. lactis, Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris та Lactococcus lactis subsp. diacetylactis, коагуляцію проводять за температури 30±2 °С протягом 22-24 год, молокозгортальний фермент вносять безпосередньо у заквашене молоко, формують сирні кульки діаметром 2 см, обвалюють їх у попередньо пропастеризованих спеціях, укладають у скляну тару об'ємом 250-330 мл і заливають соняшниковою олією.