

1. Brânzică pentru diabetici ce conține brânză de vacă și îndulcitor, caracterizată prin aceea că în calitate de îndulcitor conține steviozid sub formă de praf cu fracția masică de glicozide de 97...98% sau de extract apos de stevie cu fracția masică de glicozide de 1,0...20,0%, componentele luându-se în următorul raport, % mas.:

brânză de vacă 95,00...99,99

steviozid calculat la substanță uscată 0,01...0,05

2. Brânzică pentru diabetici conform revendicării 1, caracterizată prin aceea că opțional conține vanilină în cantitate de 0,006% mas. sau arovanilon în cantitate de 0,001% mas.

3. Brânzică pentru diabetici conform revendicării 1, caracterizată prin aceea că opțional conține praf de coji de ouă în cantitate de 0,5% mas.

4. Procedeu de obținere a brânziceii pentru diabetici, definite în revendicarea 1 ce include amestecarea brânzei de vacă cu un îndulcitor timp de 5...10 min, trecerea amestecului obținut printr-o moară coloidală, răcirea până la 8°C și ambalarea, caracterizat prin aceea că în calitate de îndulcitor se utilizează steviozid sub formă de praf cu fracția masică de glicozide de 97...98% sau sub formă de extract apos de stevie cu fracția masică de glicozide de 1,0...20,0%, obținut prin extragerea cu apă cu curățarea și concentrarea ulterioară, iar opțional în amestec se adaugă praf de coji de ouă și vanilină sau arovanilon.