а 2005 0379

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к композиции творожного диабетического сырка и способу его получения.

Творожный диабетический сырок содержит творог и стевиозид, используемый в виде порошка с массовой долей гликозидов 97…98% или водного экстракта стевии с массовой долей гликозидов 1,0…20,0% при следующем соотношении компонентов, мас. %:

творог	95,00…99,99
стевиозид, в расчете на сухое вещество	0,01…0,05.

Сырок дополнительно может содержать порошок яичной скорлупы в количестве 0,5 мас. % и ванилин 0,006 мас.% или арованилон 0,001 мас.%.

Способ получения диабетического творожного сырка включает смешивание творога со стевиозидом в виде порошка с массовой долей гликозидов 97…98% или в виде водного экстракта с массовой долей гликозидов 1,0…20,0%, полученного водной экстракцией с последующей очисткой и концентрированием. Смешивание компонентов осуществляют в течение 5…10 минут, полученную смесь пропускают через коллоидную мельницу, охлаждают до 8□С и фасуют. Дополнительно в смесь может быть добавлен порошок яичной скорлупы и ванилин или арованилон.

П. формулы: 4