

1. Procedeu de producere a brânzei, ce include coagularea laptelui, presarea pe etape, sărarea și maturarea, caracterizat prin aceea că brânza maturată se inspectează, separând brânza necondiționată, care se fărâmițează, se tratează cu fază lichidă în raportul de masă brânză:fază lichidă de 1:(1...3) la temperatura de $20\pm 2^{\circ}\text{C}$ în decurs de 2,0...2,5 ore, după care faza lichidă se îndepărtează, iar brânza fărâmițată se amestecă cu un adaos formator de structură și se presează în două etape: la prima etapă se utilizează o sarcină de 1,0...1,8 kg la 1 kg de brânză timp de 2,5...3,0 ore, iar la etapa a doua o sarcină de 2,5...3,0 kg la 1 kg de brânză timp de 3,5...4,0 ore.
2. Procedeu, conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că în calitate de fază lichidă se folosește zer din brânză de vacă sau soluție apoasă, care conține sare de bucătărie 2% și acid lactic 0,5%.
3. Procedeu, conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că în calitate de adaos formator de structură se folosește pectină și/sau amidon modificat, și/sau karaghenan, și/sau xantan, și/sau cazeină.