

1. Композиція замітника сиру, що містить:
  - a) вологу в кількості щонайменше 60 мас. % від ваги композиції,
  - b) підкислювач в кількості, що забезпечує рН композиції не вище 4,6,
  - c) гідроколоїд,
  - d) одержаний з сиру компонент в кількості, меншій ніж близько 15 мас. % від ваги композиції і
  - e) сирний ароматизатор, який є натуральним або штучним, причому композиція є досить твердою, щоб її можна було щонайменше нарізати скибками, розрізати, покрити або натерти.
2. Композиція за п. 1, в якій волога присутня в кількості, більшій 70 мас. % від ваги композиції.
3. Композиція за п. 1, в якій підкислювач знаходиться в загальній титрованій кількості, що складає менше 1,5 мас. % від ваги композиції так, щоб рН композиції був не вищим 4,6.
4. Композиція за п. 1, в якій підкислювач знаходиться в загальній титрованій кількості, що складає менше 1 мас. % від ваги композиції так, щоб рН композиції був не вищим 4,6.
5. Композиція за п. 1, в якій підкислювач знаходиться в загальній титрованій кількості, що складає менше 0,5 мас. % від ваги композиції так, щоб рН композиції був не вищим 4,6.
6. Композиція за п. 1, в якій підкислювач присутній в кількості, не більшій ніж близько 1,5 % еквівалентів крижаної оцтової кислоти від ваги композиції.
7. Композиція за п. 1, в якій підкислювач вибраний з групи, що включає культивований декстрин, глюко-β-лактон, фосфорну кислоту і молочну кислоту.
8. Композиція за п. 1, в якій рН складає від близько 2 до близько 4,5.
9. Композиція за п. 1, в якій гідроколоїд присутній в кількості щонайменше 0,01 мас. % від ваги композиції.
10. Композиція за п. 1, в якій гідроколоїд вибраний з групи, що включає агар, альгінат, карагенан, желатин, гуарову камедь, камедь плодів ріжкового дерева, пектин і ксантанову камедь.
11. Композиція за п. 1, що додатково містить білок в кількості, меншій 1 ваг. % від ваги композиції.
12. Композиція за п. 11, в якій білок присутній в кількості від близько 0,2 до близько 0,5 мас. % від ваги композиції.
13. Композиція за п. 11, в якій білок вибраний з групи, що включає желатин, сироватковий білок, соєвий білок, яєчний білок і гідролізований рослинний білок.
14. Композиція за п. 11, в якій білок має середню ізоелектричну точку (pI) щонайменше близько 5.
15. Композиція за п. 1, в якій одержаний з сиру компонент присутній в кількості щонайменше 0,1 мас. % від ваги композиції.
16. Композиція за п. 1, що додатково містить білок в кількості, не більшій ніж близько 1 мас. % від ваги композиції, причому цей білок відрізняється від білка одержаного з сиру компонента, що має середню ізоелектричну точку (pI) щонайменше близько 5.
17. Композиція за п. 16, в якій білок являє собою білок, який має таку буферну здатність, що 1,0 %-ний розчин білка в деіонізованій воді вимагає не більше ніж близько 0,3 моля оцтової кислоти для зміни рН розчину на одну одиницю.
18. Композиція за п. 1, що додатково містить жир, відмінний від жиру одержаного з сиру компонента.
19. Композиція за п. 18, в якій жир присутній у вигляді жирової фази, диспергованої і мобілізованої в гідроколоїді.
20. Композиція за п. 18, в якій жир вибраний з групи, що складається з соєвої олії, рапсової олії, соняшникової олії, олії з сафлору, пальмоядрової олії, кокосової олії, оливкової олії і молочного жиру.
21. Композиція за п. 18, в якій жир присутній в кількості щонайменше близько 5 мас. % від ваги композиції.
22. Композиція за п. 1, в якій сирний ароматизатор вибраний з групи, що складається з ферментативно модифікованого сиру, ферментативно модифікованих молочних продуктів і синтетичних ароматизаторів.
23. Композиція за п. 1, яка має розламуваність близько 9,8 Н при 21 °С.
24. Композиція за п. 1, яка додатково містить хімічний емульгатор в кількості до близько 5 мас. % від ваги композиції.
25. Композиція за п. 24, в якій хімічний емульгатор вибраний з групи, що складається з моногліцеридів, диґліцеридів, полісорбатів, стеароїллактилату натрію і ефіру діацетилвинної кислоти і моно- і диґліцеридів (DATEM).
26. Композиція замітника сиру, що містить:
  - a) вологу в кількості щонайменше 70 мас. % від ваги композиції,
  - b) підкислювач в кількості, що приводить до рН композиції не вище 4,6,
  - c) гідроколоїд і
  - d) сирний ароматизатор, який є натуральним або штучним, причому композиція є досить твердою, щоб її можна було щонайменше нарізати скибками, розрізати, покрити або натерти.
27. Композиція замітника сиру, що містить:
  - a) вологу,
  - b) гідроколоїд в кількості від близько 0,01 до близько 40 мас. % від ваги композиції,
  - c) підкислювач,
  - d) одержаний з сиру компонент в кількості, не більшій ніж близько 15 мас. % від ваги композиції і
  - e) сирний ароматизатор,причому композиція має розламуваність від близько 4,9 Н до близько 9,8 Н при 21 °С і рН не вище 4,6.
28. Композиція замітника сиру, що містить:
  - a) вологу в кількості щонайменше 60 мас. % від ваги композиції,
  - b) підкислювач в загальній титрованій кількості, що складає менше за 1,5 мас. % від ваги композиції так, щоб рН композиції був не вищим 4,6,
  - c) гідроколоїд і
  - d) сирний ароматизатор, який є натуральним або штучним, причому композиція є досить твердою, так щоб її можна було щонайменше нарізати скибками, розрізати, покрити або натерти.
29. Композиція за п. 28, що додатково містить одержаний з сиру компонент.
30. Композиція замітника сиру, що містить:
  - a) вологу,
  - b) підкислювач в кількості, що приводить до рН композиції не вище 4,6,
  - c) гідроколоїд,

- d) одержаний з сиру компонент в кількості, меншій ніж близько 15 мас. % від ваги композиції,
  - e) сирний ароматизатор, який є натуральним або штучним,
  - f) целюлозу в кількості, меншій ніж близько 10 %, причому композиція є досить твердою, щоб її можна було щонайменше нарізати скибками, розрізати, покрити або натерти.
31. Композиція замітника сиру, що містить:
- a) комбінацію води і сироватки в кількості щонайменше 60 ваг.% від ваги композиції,
  - b) підкислювач в кількості, що приводить до рН композиції не вище 4,6,
  - c) гідроксид,
  - d) одержаний з сиру компонент в кількості, меншій ніж близько 15 мас. % від ваги композиції і
  - e) сирний ароматизатор, який є натуральним або штучним, причому композиція є досить твердою, щоб її можна було щонайменше нарізати скибками, розрізати, покрити або натерти.
32. Спосіб одержання композиції замітника сиру, що передбачає одержання композиції, що містить воду в кількості, більшій ніж близько 60 мас. % від ваги композиції, гідроксид, одержаний з сиру компонент в кількості, меншій ніж близько 15 мас. % від ваги композиції і сирний ароматизатор, який є натуральним або штучним, і підкислення композиції до рН не вище 4,6, причому одержана композиція є досить твердою, щоб її можна було щонайменше нарізати скибками, розрізати, покрити або натерти.
33. Спосіб підвищення мікробіальної стабільності замітника сиру, що передбачає приготування композиції, що містить воду в кількості, більшій ніж близько 60 мас. % від ваги композиції, гідроксид в кількості від близько 0,01 до близько 40 мас. % від ваги композиції, одержаний з сиру компонент в кількості, не більшій ніж близько 15 мас. % від ваги композиції, білок в кількості, не більшій ніж близько 1 мас. % від ваги композиції і сирний ароматизатор, і підкислення композиції до рН не вище 4,6, так що замітник сиру має підвищену мікробіальну стабільність.