

1. Стійкий під час зберігання подрібнений сир, який складається з (1) природного або обробленого сиру, (2) сирного порошку, (3) гліцерину та (4) наповнювача і має чутливість до води близько 0,5, добрі плавильні властивості та термін зберігання щонайменше близько 3 місяців при температурах середовища.
2. Стійкий під час зберігання подрібнений сир за п. 1, який складається з (1) близько 3-30 % природного або обробленого сиру, (2) близько 5-60 % сирного порошку, (3) близько 5-25 % гліцерину, (4) близько 15-45 % наповнювача, (5) близько 0-25 % модифікатора солодкості та (6) близько 0-5 % емульгатора і має чутливість до води близько 0,3-0,45.
3. Стійкий під час зберігання подрібнений сир за п. 1, який складається з (1) близько 10-20 % природного або обробленого сиру, (2) близько 30-45 % сирного порошку, (3) близько 5-15 % гліцерину, (4) близько 20-40 % наповнювача, (5) близько 0-3 % модифікатора солодкості та (6) близько 0-3 % емульгатора.
4. Стійкий під час зберігання подрібнений сир за п. 1, в якому наповнювач вибрано з групи, що складається з крохмалю, клітковини, інуліну, декстрази, глю та їх сумішей.
5. Стійкий під час зберігання подрібнений сир за п. 2, в якому наповнювач вибрано з групи, що складається з крохмалю, клітковини, інуліну, декстрази, глю та їх сумішей.
6. Стійкий під час зберігання подрібнений сир за п. 3, в якому наповнювач вибрано з групи, яка складається з крохмалю, клітковини, інуліну, декстрази, глю та їх сумішей.
7. Стійкий під час зберігання подрібнений сир за п. 5, в якому модифікатор солодкості вибрано з групи, яка складається з кислої сироватки, солодкої сироватки, концентрату білка сироватки, інгібітора цукру та їх сумішей.
8. Стійкий під час зберігання подрібнений сир за п. 6, в якому модифікатор солодкості вибрано з групи, яка складається з кислої сироватки, солодкої сироватки, концентрату білка сироватки, інгібітора цукру та їх сумішей.
9. Спосіб отримання стійкого під час зберігання подрібненого сиру, який полягає в тому, що (А) суміш, яка складається з (1) близько 3-30 % натурального або обробленого сиру, (2) близько 5-60 % сирного порошку, (3) близько 5-25 % гліцерину, (4) близько 15-45 % наповнювача, (5) близько 0-25 % модифікатора солодкості та (6) близько 0-5 % емульгатора, нагрівають при температурі та протягом такого часу, які достатні для отримання гомогенної суміші; (Б) гомогенну суміш охолоджують до утворення твердої сирної маси; (В) тверду сирну масу подрібнюють, отримуючи стійкий під час зберігання подрібнений сир, який має чутливість до води близько 0,5 і добрі плавильні властивості та термін зберігання щонайменше близько 3 місяців при температурах середовища.
10. Спосіб отримання стійкого під час зберігання подрібненого сиру за п. 9, в якому суміш в операції (А) містить (1) близько 10-20 % природного або обробленого сиру, (2) близько 30-45 % сирного порошку, (3) близько 5-15 % гліцерину, (4) близько 20-40 % наповнювача, (5) близько 0-3 % модифікатора солодкості та (6) близько 0-3 % емульгатора.
11. Спосіб отримання стійкого під час зберігання подрібненого сиру за п. 9, в якому наповнювач вибирають з групи, яка складається з крохмалю, клітковини, інуліну, декстрази, глю та їх сумішей.
12. Спосіб отримання стійкого під час зберігання подрібненого сиру за п. 10, в якому наповнювач вибирають з групи, яка складається з крохмалю, клітковини, інуліну, декстрази, глю та їх сумішей.
13. Спосіб отримання стійкого під час зберігання подрібненого сиру за п. 9, в якому модифікатор солодкості вибирають з групи, яка складається з кислої сироватки, солодкої сироватки, концентрату білка сироватки, інгібітора цукру та їх сумішей.
14. Спосіб отримання стійкого під час зберігання подрібненого сиру за п. 10, в якому модифікатор солодкості вибирають з групи, яка складається з кислої сироватки, солодкої сироватки, концентрату білка сироватки, інгібітора цукру та їх сумішей.
15. Спосіб отримання стійкого під час зберігання подрібненого сиру за п. 11, в якому модифікатор солодкості вибирають з групи, яка складається з кислої сироватки, солодкої сироватки, концентрату білка сироватки, інгібітора цукру та їх сумішей.

16. Спосіб отримання стійкого під час зберігання подрібненого сиру за п. 12, в якому модифікатор солодкості вибирають з групи, що складається з кислої сироватки, солодкої сироватки, концентрату білка сироватки, інгібітора цукру та їх сумішей.

17. Стійкий під час зберігання подрібнений сир, що складається з (1) сирного продукту, який вибрано з групи, яка складається з природного сиру, обробленого сиру, сирного порошку та їх сумішей, (2) гліцерина та (4) наповнювача, і має чутливість до води близько 0,5, виявляє добрі плавильні властивості та має термін зберігання щонайменше близько 3 місяців при температурах середовища.

18. Стійкий під час зберігання подрібнений сир за п. 1, який складається з (1) близько 3-60 % сирного продукту, (2) близько 5-15 % гліцерину, (3) близько 20-40 % наповнювача, (4) близько 0-3 % модифікатора солодкості та (5) близько 0-3 % емульгатора і має чутливість до води близько 0,3-0,45, виявляє добрі плавильні властивості та має термін зберігання щонайменше близько 3 місяців при температурах середовища.