

Изобретение относится к стойкому при хранении измельченному сыру и способу получения такого измельченного сыра, используя комбинацию натурального или обработанного сыра, сырного порошка, глицерина и наполнителя. Стойкий при хранении измельченный сыр содержит значительное количество глицерина (обычно 5-30 %). Он помогает устранить рассыпчатость и сухость, характерные для сырных продуктов с низкой влажностью. Измельченный сыр в соответствии с этим изобретением является стойким при температурах среды, имеет хорошие органолептические свойства, проявляет хорошие свойства к плавлению и не темнеет во время плавления. Стойкий при хранении измельченный сыр особенно пригоден для того, чтобы быть составной частью легкой закуски, путем нанесения сыра на такой продукт или с таким продуктом (например, чипсы) для розничной торговли, которые можно сохранять при температурах окружающей среды.