

Винахід належить до стійкого під час зберігання подрібненого сиру та способу отримання такого подрібненого сиру, використовуючи комбінацію природного або обробленого сиру, сирного порошку, гліцерину та наповнювача. Стійкий під час зберігання подрібнений сир містить значну кількість гліцерину (зазвичай 5-30 %). Він допомагає долати крихкість та сухість, що характерно для сирних продуктів з низькою вологістю.

Подрібнені сири за цим винаходом є стійкими при температурах середовища, мають добрі органолептичні властивості, виявляють добрі властивості до плавлення та не темніють під час плавлення. Стійкі під час зберігання подрібнені сири особливо придатні для того, щоб бути складовою частиною легкої закуски, шляхом нанесення сиру на такий продукт або з таким продуктом (наприклад, чіпси) для роздрібної торгівлі, які можна зберігати при температурах середовища.