



(19) **KG** (11) **473** (13) **C2** (46) **30.06.2026**

(51) **A21D 13/80** (2026.01)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ, ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И ИННОВАЦИЙ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики

(21) 20250006.1

(22) 22.01.2025

(46) 30.06.2026. Бюл. № 6

(71) (73) Мусалиев Нурбек Самсалиевич (KG)

(72) Мусалиев Нурбек Самсалиевич

Усубалиева Айгул Мирбековна (KG)

(56) RU 2081589 C1, 20.06.1997

(54) **Состав для приготовления печенья с курутом**

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к производству мучных кондитерских изделий специального назначения, и может быть использовано при производстве печенья с повышенным содержанием белка, пищевых волокон, витаминов и минеральных веществ.

Задачей изобретения является повышение пищевой и биологической ценности печенья за счет введения в состав рецептуры курута, сахара, меда, сливочного (или топленого) масла, пшеничной муки второго сорта, сушеных плодов, ягод, орехов, семян масличных культур местного производства.

Задача достигается путём приготовления смеси для печенья с курутом, в состав которой входят: курут - источник полноценного белка и биодоступного кальция; сахар, мёд, сливочное или топленое масло (либо их смесь) - источники полиненасыщенных жир-

ных кислот (ПНЖК) омега-6; пшеничная мука второго сорта - источник пищевых волокон; а также сушёные плоды, ягоды, орехи и семена подсолнечника местного производства - источники эссенциальных макро- и микронутриентов, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Мука пшеничная 2-го сорта	33,81-42,26
Масло сливочное 61 %/топленое	17,58
Сахар	6,76-15,21
Мед	5,83
Курут	14,04
Яичный белок	5,08
Сухие плоды	8,45
Орехово-семечковая смесь	8,45.

Таким образом, разработан состав для приготовления печенья с курутом, обогащенного натуральными ингредиентами (курут, сушеные плоды, ягоды, орехи, семена масличных культур) местного производства, без использования химических добавок. Добавление натуральных ингредиентов обогащает витаминами и минеральными веществами, что повышает пищевую ценность готового изделия. Изобретение позволяет повысить органолептические свойства, пищевую и биологическую ценность, придать продукту функциональные свойства, а также расширить ассортимент мучных кондитерских изделий.

(19) **KG** (11) **473** (13) **C2** (46) **30.06.2026**

3

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к производству мучных кондитерских изделий специального назначения, и может быть использовано при производстве печенья с повышенным содержанием белка, пищевых волокон, витаминов и минеральных веществ.

Известен состав для приготовления печенья и способ производства печенья, содержащий мучную смесь, сахар-песок, маргарин, фруктовую и/или овощную добавку, белковый компонент, эссенцию, соль, соду пищевую. Мучная смесь состоит из муки пшеничной 1-го сорта и муки чечевичной, в качестве фруктовой и/или овощной добавки он содержит комбинированный фруктовый и/или овощной порошкообразный полуфабрикат, а в качестве белкового компонента - яичный белок или меланж (RU 2177227, МПК A21D 13/08, опубл. 27.12.2001, бюл. № 36).

Недостатком известного состава является то, что семена чечевицы являются дорогостоящим сырьем, а порошкообразные полуфабрикаты имеют высокую себестоимость при незначительном повышении пищевой и биологической ценности готового изделия. Маргарин вводят в расплавленном виде, что приводит к снижению срока годности печенья.

Известен также состав для приготовления песочного печенья, содержащий тестообразующую основу, в качестве которой использована пшеничная мука, пшеничные отруби, сахарный песок, в качестве жирового компонента сливочный маргарин, сода и соль (RU 2110178, МПК A21D 13/08, опубл. 10.05.1998).

Недостатком этого печенья является его традиционный состав, что определяет относительно невысокие вкусовые свойства готовых изделий.

Наиболее близким аналогом к заявленному изобретению является состав для приготовления песочного печенья, содержащий сахарную пудру, инвертный сироп, маргарин, молочную эмульсию из обрат и сухого обезжиренного молока, меланж, соду, углеаммонийную соль, эссенцию, фосфатидный концентрат из ядра сои и муку пшеничную высшего сорта (RU 2081589 C1, МПК A21D 13/08, опубл. 20.06.1997).

4

Недостатком известного состава для производства песочного печенья является наличие большого количества инвертного сиропа, приводящее к повышению содержания углеводов в продукте и к понижению вкусовых качеств изделий.

Задачей изобретения является повышение пищевой и биологической ценности печенья за счет введения в состав рецептуры курута, сахара, меда, сливочного (или топленого) масла, пшеничной муки второго сорта, сушеных плодов, ягод, орехов, семян масличных культур местного производства.

Задача достигается путём приготовления смеси для печенья с курутом, в состав которой входят: курут - источник полноценного белка и биодоступного кальция; сахар, мёд, сливочное или топленое масло (либо их смесь) - источники полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК) омега-6; пшеничная мука второго сорта - источник пищевых волокон; а также сушёные плоды, ягоды, орехи и семена подсолнечника местного производства - источники эссенциальных макро- и микронутриентов, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Мука пшеничная	
2-го сорта	33,81-42,26
Масло сливочное	
61 % / топленое	17,58
Сахар	6,76-15,21
Мед	5,83
Курут	14,04
Яичный белок	5,08
Сухие плоды	8,45
Орехово-семечковая смесь	8,45.

Пшеничная мука второго сорта, в отличие от пшеничной муки высшего сорта, содержит клетчатку (0,8 % на сухое вещество), витамины B1, B2, PP, E, которые при регулярном употреблении способствуют нормализации работы желудочно-кишечного тракта, укреплению сердечной мышцы, уменьшению риска развития атеросклероза, нормализуют артериальное давление, т. е. обладают лечебно-профилактическими свойствами и благотворно влияют на организм человека.

Курут богат белком (на 100 г) - 14,9-25 г, витаминами: PP - 4,2 мг, B9 - 29 мг, B5 - 1,1 мг, биотин - 2,2 мг и др., минеральными элементами: Ca - 420 мг, Na - 370 мг, P - 160 мг, K - 40 мг, Fe - 30 мг и др.

5

Добавление сушеных плодов, ягод, орехов, семян также повышает пищевую ценность данного продукта. Сухофрукты считаются естественным источником быстрых углеводов, пектинов, клетчатки, органических кислот, макро- и микроэлементов, витаминов группы А, В (В1, В2, В3, В5, В6), Е, С, РР. Сухофрукты нормализуют работу сосудов, сердца, головного мозга, улучшают пищеварение, помогают снизить уровень плохого холестерина, повышают иммунитет, помогают наладить обменные процессы в организме. Орехи богаты витаминами группы В (В1, В2, В5, В6, В9, В12), Е и РР, а также минеральными веществами: кальций, магний, селен, медь, фосфор и натрий. Клетчатка и пищевые волокна, находящиеся в орехах, оказывают положительное влияние на деятельность желудочно-кишечного тракта.

Сущность изобретения поясняется следующим образом:

В разогретый до 40 °С мед добавляют растолченный курут, сахар, яичный белок и хорошо перемешивают до получения однородной консистенции. Далее добавляют пшеничную муку второго сорта и, аккуратно перемешивая, добавляют 61 % сливочное масло (или топленое масло) и замешивают тесто. В тесто можно добавить заранее вымытые и измельченные (размером 1-2 мм) ингредиенты, такие как курага, чернослив без косточек, изюм без косточек, финики сушеные, а также очищенные орехи грецкие, арахис, миндаль, фисташки, семена кунжута, подсолнечника и тыквы. Полученное тесто охлаждают до температуры 4-5 °С и выдерживают 90 минут до отвердевания.

Охлажденное тесто формуют, выкладывают на противень и запекают в печи при температуре 170 °С 15 минут. Готовый продукт охлаждают.

Предлагаемый состав поясняется конкретными примерами его осуществления.

Пример 1.

Для изготовления опытной партии печенья весом 1 кг рецептурные компоненты были взяты в следующих весовых количествах: сахар 150,21 г, мед 50,83 г, курут (измельченный) 140, 04 г, мука пшеничная 2-го сорта 420,26 г, масло сливочное (жирность 61

6

%) 170,58 г и яичный белок 50,08 г. Показатели качества сдобного печенья по органолептическим показателям проводили по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и виду в изломе. Вкус и запах соответствующие данному наименованию изделия без посторонних запахов и вкуса, не имеет салостого привкуса, чувствуется легкий привкус курута. Поверхность не подгорелая, цвет свойственный данному наименованию печенья, светло-коричневый, неравномерный, форма соответствующие данному наименованию изделия без вмятин, края ровные.

Пример 2.

Для изготовления опытной партии печенья весом 1 кг рецептурные компоненты были взяты в следующих весовых количествах: сахар 60,76 г, мед 50,83 г, курут (измельченный) 140,04 г, мука пшеничная 2-го сорта 420,26 г, масло сливочное (жирность 61 %) 170,58 г и яичный белок 50,08 г, сушеный чернослив 80,45 г. Вкус и запах готового продукта соответствуют данному наименованию изделия. Выраженный сладкий вкус чернослива, чувствуется легкий привкус курута. Поверхность не подгорелая, цвет свойственный данному наименованию печенья, светло-коричневый, видны кусочки чернослива. Вид в изломе для сдобного печенья неравномерная, пористая.

Пример 3.

Для изготовления опытной партии сдобного печенья весом 1 кг компоненты были взяты в весовых количествах: сахар 150,21 г, мед 50,83 г, курут (измельченный) 140, 04 г, мука пшеничная 2-го сорта 330,81 г, масло сливочное (жирность 61 %) 170,58 г и яичный белок 50,08 г, измельченная (до размера частиц 1-2 мм) и очищенная орехово-семечковая смесь, содержащая грецкие орехи, арахис, миндаль, фисташки, семена кунжута, подсолнечника и тыквы, в количестве 80,45 г. Вкус и запах соответствуют данному изделию, чувствуется легкий привкус курута. Вид в изломе для сдобного печенья с неравномерной пористостью, структура более мягкая.

Таким образом, разработан состав для приготовления печенья с курутом, обогащенного натуральными ингредиентами (курут, сушеные плоды, ягоды, орехи, семена мас-

7

личных культур) местного производства, без использования химических добавок. Добавление натуральных ингредиентов обогащает витаминами и минеральными веществами, что повышает пищевую ценность готового изделия. Изобретение позволяет повысить

Формула изобретения

1. Состав для приготовления печенья с курутом, содержащий мука, масло, яичный белок, сахар, о т л и ч а ю щ и й с я тем, что дополнительно содержит измельченный курут при следующем соотношении компонентов, в мас. %:

Мука пшеничная 2-го сорта	42,26
Масло сливочное 61 % топленое	17,58
Сахар	15,21
Мед	5,83
Курут	14,04
Яичный белок	5,08.

2. Состав для приготовления печенья с курутом по п. 1, о т л и ч а ю щ и й с я тем, что в качестве фруктового ингредиента содержит сушёный чернослив при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Мука пшеничная 2-го сорта	42,26
Масло сливочное 61 % топленое	17,58

8

органолептические свойства, пищевую и биологическую ценность, придать продукту функциональные свойства, а также расширить ассортимент мучных кондитерских изделий.

Сахар	6,76
Мед	5,83
Курут	14,04
Яичный белок	5,08
Чернослив	8,45.

3. Состав для приготовления печенья с курутом по п. 1, о т л и ч а ю щ и й с я тем, что дополнительно содержит орехово-семечковую смесь, включающую грецкие орехи, арахис, миндаль, фисташки, семена кунжута, подсолнечника и тыквы при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Мука пшеничная 2-го сорта	33,81
Масло сливочное 61 % топленое	17,58
Сахар	15,21
Мед	5,83
Курут	14,04
Яичный белок	5,08
Орехово-семечковая смесь	8,45.

Выпущено отделом подготовки официальных изданий