

(19) **KG** (11) **5** (13) **C2**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНТСТВО
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ
ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ (КЫРГЫЗПАТЕНТ)

(51)⁵ A23L 1/076; A23L 1/08

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

к патенту Кыргызской Республики

(21) 5038321/SU

(22) 20.02.1992

(24) 17.09.1993

(46) 01.01.1995, Бюл. №1

(76) Нарбеков О.Н., Корчубеков Б.К., KG

(56) Алтымышев А.А. Очерк о мумие. -1989. С. 110

(54) **Способ приготовления пищевого продукта**

(57) Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве пищевого продукта, обладающего общеукрепляющими и тонизирующими свойствами. Пищевой продукт обладает однородным по всей массе составом, обеспечивает повышение органолептических показателей, а также позволяет регулировать введение биологически активных веществ, какими являются мумие и мед, в организм человека. Это достигается тем, что мумие растворяют в воде при температуре 40°C, затем в смесь вносят натуральный мед в расплавленном виде, смешивают до получения однородной массы, после чего смесь охлаждают и расфасовывают.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве пищевого продукта, обладающего общеукрепляющими и тонизирующими свойствами.

Известен способ получения пищевого продукта, предусматривающий растворение мумие в натуральном меде.

Недостатком известного способа является то, что при смешивании этих компонентов образуются труднорастворимые комки, поскольку мумие в меде практически не растворяется.

В результате продукт не обладает однородным составом, поскольку не происходит равномерного распределения мумие по всему объекту.

Задачей изобретения является создание пищевого продукта, обладающего однородным по всей массе составом, обеспечивающим повышение его органолептических показателей, а также позволяющим регулировать введение биологически активных веществ, какими являются мумие и мед, в организм человека.

Поставленная задача решается следующим образом. В мумие, которое используют в виде экстракта в количестве 1 - 2 кг, вносят воду при температуре 40°C в количестве 2 -

4 кг, добиваясь полного растворения экстракта в воде. Затем в смесь вносят натуральный мед в расплавленном виде в количестве 94 - 97 кг, при этом смешивание ведут до полного взаимного растворения и получения однородной массы, после чего смесь охлаждают и расфасовывают.

Приготовленный таким способом продукт представляет собой горьковато-сладкую, ароматическую, медленно растекающуюся на горизонтальной поверхности массу, лишенную каких-либо комков и сгустков.

Пример 1.

1,0 кг мумие-экстракта растворяют в воде в количестве 2,0 кг, нагретой до 40°C, смесь перемешивают до полного растворения экстракта в воде, затем в нее вносят натуральный растопленный мед в количестве 97,0 кг, при этом смешивание ведут до полного взаимного растворения, после чего смесь охлаждают и расфасовывают.

Пример 2.

2,0 кг мумие-экстракта растворяют в воде в количестве 4 кг, нагретой до 40°C, смесь перемешивают, в нее вносят 94,0 кг натурального растопленного меда, при этом смешивание ведут до полного взаимного растворения, после чего смесь охлаждают и расфасовывают. Срок хранения 2 года.

В результате получают пищевой продукт, обладающий биологически активными свойствами, однородный по составу, с улучшенными органолептическими показателями.

Формула изобретения

Способ приготовления пищевого продукта, предусматривающий смешивание мумие и меда, отличающийся тем, что мумие используют в виде экстракта, при этом на каждые 1 - 2 кг этого экстракта вносят 2 - 4 кг воды при температуре 40°C и мед в расплавленном виде в количестве 94 - 97 кг, а смешивание ведут до полного взаимного растворения и получения однородной массы, после чего смесь охлаждают и расфасовывают.

Составитель описания

Нарбеков О.Н.

Ответственный за выпуск

Ногай С.А.

Кыргызпатент, 720021, г. Бишкек, ул. Московская, 62, тел.: (312) 68 08 19, 68 16 41, факс: (312) 68 17 03